



## Pionero *Finca El Tomillo, Gualtallary*

### COSECHA

2014

### COMPOSICIÓN VARIETAL

78% MALBEC

15% CABERNET SAUVIGNON

7% CABERNET FRANC

### CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS

9,268



### NOTAS DE CATA

En comparación con la primera añada de 2013, Pionero 2014 se destaca por la mayor presencia de vibrantes aromas a violetas y cerezas en nariz mientras que en boca continúa en línea con su predecesor, con la típica tonalidad negra retinta, presencia mineral y seriedad que lo consagrarán. El Cabernet Sauvignon se destaca por sus notas de grosella y firme base estructural, acompañadas de sutiles y distinguidos aromas minerales y pedregosos. Las deliciosas fragancias a hierbas secas de montaña y notas de pimienta verde del Cabernet Franc atraviesan la exuberante barrera floral del Malbec y finalmente se integran con ella. Polifacético y pleno de tensión y clase, alcanza una perfecta integración gracias al roble tostado de grano fino. Un grand vin.

*Octubre, 2019*

Madeleine Stenwreth,  
*Master of Wine.*

## INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

### ORIGEN

Gualtallary, destinado a adquirir renombre internacional por ser el sitio donde se crean los vinos argentinos de mayor frescura, se destaca también por producir Malbecs excepcionales para todo el mundo gracias a sus suelos antiguos, ricos en carbonato de calcio.

Finca El Tomillo, cuyo nombre se debe a la presencia de tomillo silvestre en el viñedo, se ubica a 1250 msnm, en Gualtallary. Esta zona norte del Valle de Uco, Mendoza, se encuentra dentro de un cono aluvional formado por el Río Las Tunas.

### SUELOS

Los suelos de este fantástico microterroir presentan una primera capa arenosa hasta los 120 cm de profundidad que, a su vez, descansa sobre una segunda capa de cantos rodados con alto contenido de carbonato de calcio. Estos suelos tienen escasa capacidad de retención de agua.

**Varietal:** Selección masal de Malbec

**Año de implantación:** 2004

**Sistema de conducción:** Espaldero Vertical (VSP) – portainjerto Kobber 5 BB

**Poda:** Cordón bilateral con poda corta

**Orientación de las hileras:** Norte-Sur

**Densidad de plantación:** 2.20 x 1.3 (3461 vides/Ha)

**Riego:** Por goteo

## ELABORACIÓN

### Malbec

- Cosecha en tres momentos diferentes, entre el 15 de marzo y el 15 de abril.
- 10 % de racimos enteros de la primera cosecha fermentados en toneles de roble francés de 225 litros con levaduras indígenas.
- Segunda y tercera cosecha fermentadas en toneles de roble francés de 225 litros con levaduras indígenas.
- Pigeage y rotaciones diarias cada 8 horas durante 4 semanas.
- Fermentación maloláctica.
- Prensado neumático.

### Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

- Maceración durante 5 semanas, a la par de lo siguiente:
- Fermentación espontánea en rols de roble de 600 litros, con levaduras indígenas
- Pigeage y rotaciones diarias cada 8 horas durante 4 semanas.
- Prensado suave
- Fermentación maloláctica: en barricas de roble Taransaud de 300 litros.
- Crianza durante 18 meses
- Embotellado sin filtrar

**Graduación alcohólica:** 14.7 %

**pH/acidez:** 3.62 - 5.94 g/l

**Azúcar residual:** 3.30 g/l

### Potencial de guarda:

Este vino evolucionará de manera positiva por hasta 15 años.

### TEMPERATURA DE SERVICIO:

Servir a una temperatura entre 16 y 18 °C.