



**BEMBERG**  
ESTATE WINES

## PIONERO BLEND

Gualtallary, Valle de Uco  
*Finca El Tomillo, Gualtallary*

### COSECHA

2018

### COMPOSICIÓN

50% Malbec - 25% Cabernet Franc  
25% Cabernet Sauvignon

### BOTELLAS PRODUCIDAS

3.586

### 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 m s.n.m., en Gualtallary. Esta zona norte del *Valle de Uco, Mendoza*, se encuentra dentro de un cono aluvional formado por el Río Las Tunas, a 20 km desde la desembocadura del río en el valle.



### NOTAS DE CATA

*Este vino posee una nariz muy expresiva, con notas a grosellas, frutos negros, crema moka, hongos, corteza de árbol, cacao y hierbas deshidratadas.*

*De cuerpo medio a intenso, con taninos apretados que forman una capa expansiva de frutos y hierbas. Bien estructurado, fino y elegante, con una acidez fresca y un final largo y sabroso.*

JAMES SUCKLING



**SUELO**

Estas parcelas se caracterizan por un suelo de 3 estratos: La primera capa se formó de sedimentos eólicos que fueron depositados en la zona debido a fuertes vientos, como el Zonda, provenientes de la cordillera de los Andes. Su profundidad varía de 20 a 150 cm y descansa sobre una segunda capa de origen aluvial, formada por piedras redondeadas trasladadas por el río Las Tunas. Entre estas dos capas, hay una interfase de carbonato de calcio que llamamos "caliche". La conformación del suelos tienen muy baja retención hídrica. pH 8,2

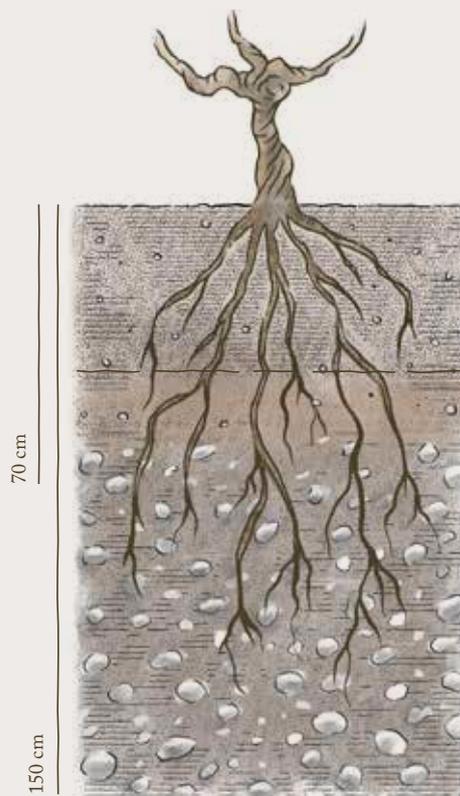
**Varietal:** Selección masal de Malbec .  
**Año de plantación:** 1998  
**Sistema de conducción:** Espaldero vertical.  
 Portainjerto kobber 5 BB.  
**Orientación de hieras:** Norte-Sur.  
**Densidad de plantación:** 2,20 x 1,3 (3.461 plantas/ Ha).  
**Poda:** Cordón bilateral con poda corta.  
**Riego:** Por goteo.

**Varietal:** Selección masal de Cabernet Sauvignon.  
**Año de plantación:** 2000  
**Sistema de conducción:** Espaldero - Pie franco.  
**Orientación de hieras:** Norte-Sur.  
**Densidad de plantación:** 2 x 1 (5000 plantas/ Ha).  
**Poda:** Cordón bilateral con poda corta  
**Riego:** Por goteo.

**Varietal:** Cabernet Franc, clon R10  
**Año de plantación:** 2002  
**Sistema de conducción:** Espaldero - Pie franco.  
**Orientación de hieras:** Norte-Sur  
**Densidad de plantación:** 2 x 1 (5000 plantas/ Ha).  
**Poda:** Cordón bilateral con poda corta.  
**Riego:** Por goteo.

**ELABORACIÓN**

- ❖ En ambos casos las fermentaciones se llevaron a cabo en vasijas de concreto, de roble y Roll Fermentor.
- ❖ Un 75% del corte se realiza con los varietales fermentados y criados por separado
- ❖ El 25% restante está compuesto por cofermentaciones de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y por Malbec.



**EL TOMILLO**

1250 MSNM

1r ESTRATO	<i>Sedimentos eólicos</i>
INTERFASE	<i>Caliche</i>
2do ESTRATO	<i>De origen aluvional, compuesto por piedras redondeadas con mucha presencia de carbonato de calcio</i>

ALCOHOL	14.5%
PH/ACIDEZ	3.50 - 5.40 g/l
AZÚCAR	2 g/l
POTENCIAL DE GUARDA	25 Años
TEMPERATURA DE SERVICIO	Entre 16 y 18°C

- ❖ La crianza se realiza en barricas de 225L y 300L, de 1º y 2º uso, y en toneles de 3200L y 3500L.
- ❖ Crianza: durante 18 meses.
- ❖ Embotellado sin estabilizar ni filtrar para conservar intactas la totalidad de sus caracteres.