

# TEHO

## EL CORTE

En Teho compartimos la fascinación por los viñedos viejos, tesoros de la viticultura argentina de los que hoy en día pocos se conservan.

En el idioma de los huarpes nativos originarios de Mendoza, Teho significa sangre de la tierra.

Tomal significa antiguo en el lenguaje de los huarpes es por eso que hemos elegido este nombre para nuestro pequeño viñedo de 2 ha plantado en 1940 en La Consulta.

**TERROIR:** La Consulta, Valle de Uco.

**ALTITUD:** 1000 msnm

**SUELO:** Franco arenoso de profundidad media

**VARIETAL:** Cofermentación. 60% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon.

**CRIANZA:** 12 meses en barricas usadas, con un % de barricas nuevas.

Proviene de un viñedo de mas de 70 años de antigüedad en La Consulta. La cosecha en viñedo Tomal comienza cofermentando el malbec con 15% de cabernet sauvignon de un área de suelo de piedras blancas con limo y concreciones de calcáreo. El malbec de este lote es de gran concentración, con un marcado carácter mineral sumado a un cabernet sauvignon que otorga aromas frescos de hierbas y sabores a frutas rojas con excelente estructura. Terminamos la cosecha a final de la temporada con la parcela del viñedo Tomal donde el limo (arcilla), se combina con pequeñas piedras en un suelo de poca profundidad. Un malbec de frutas negras y un paladar medio, completo y concentrado que se cofermenta con 25% de cabernet sauvignon que otorga al corte final notas de cassis, grosella negra y grafito.



## M I L SUELOS