

TEHO

MALBEC

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.

TERROIR: La Consulta, Valle de Uco.

ALTITUD: 1000 msnm

SUELO: Franco arenoso de profundidad media

VARIETAL: Viñedo poblacional de Malbec

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

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.

Este viñedo al ser poblacional está constituido mayormente por Malbec mezclado con una pequeña proporción de otras variedades como Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc y algunas plantas aisladas de variedades blancas.

Aquí se practica la "micro-viticultura" para aislar cada perfil de suelo y manejarlo individualmente. Cada estructura de suelo se cosecha en distintos puntos.

En la primera etapa, se cosecha la cabecera de la hilera donde hay mayor concentración de arena. Aquí se da un perfil floral con marcada acidez, sumándole concentración y estructura.

Luego se cosecha la zona de piedra calcárea con limo. Se resalta aquí su carácter mineral con solidez de sabor y aromas. Aquí se cosecha solo Malbec.

En una tercera parte, se radica un perfil limoso de suelo, poco profundo, mezclado con piedras. Aquí ya se obtienen un punto de cosecha con un esquema de fruta negra y paladar concentrado. Esta cofermentación redondea y arma al vino final, otorgando estructura y taninos de grado fino. Por último, finalizamos el proceso de cosecha con una composición de suelo netamente calcáreo. De esta microfermentación logramos concentración e intensidad colorante, con una elevada mineralidad.



M I L S U E L O S