

TEHO

SEMILLÓN

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: 100% Semillón

CRIANZA: 10 meses en barricones usados.

VIÑEDO: Plantado en La Consulta en la década del '70.

El viñedo que produce las uvas para este vino fueron plantadas en la década del '70. Las uvas son prensadas con racimo entero, de manera oxidativa para oxidar el mosto. Se realiza una limpieza en frío por decantación por un día. Luego este vino pasa a fermentar en barricones. Luego de la fermentación es conservado en barricones por 10 meses más. Durante este tiempo se hacen continuos battonages, movimiento de lias, con el objetivo de enturbiar el vino para así protegerlo y aportarle mayor media boca.

Un blanco elegante, voluminoso y expresivo, con notas salinas y recuerdos de frutos secos. Un vino gastronómico que puede acompañar a un gran abanico de comidas. Apuntamos con este blanco a llevar a los consumidores uno de los mejores Semillón del Valle de Uco.

MILSUELOS

