

BODEGA TEHO



VIÑEDOS ANTIGUOS

Hace 9 años Alejandro Sejanovich y Jeff Mausbach comienzan a elaborar sus dos primeros vinos (Zaha Malbec y Teho Malbec), inspirados en el deseo de reflejar las características del terroir de sus fincas Toko y Tomal.

Toko y Tomal están ubicadas en Paraje Altamira y La Consulta respectivamente en Valle de Uco. Zaha significa corazón y Teho sangre de la tierra en lengua de los huarpes.

Así nació Bodega Teho, hoy tenemos un portafolio que se agranda cosecha a cosecha, gracias a la exploración de los diversos microterruños en Mendoza.



TEHO El Corte

Viñedo: Viñedo Tomal, La Consulta, departamento de San Carlos. Plantas de 75 años de edad.

Cepaje: 62% malbec cofermentado con 38% de Cabernet Sauvignon

Plantación: alta densidad, 7000 plantas por ha.

TEHO, que significa "sangre", hace referencia a la pasión que nos moviliza para hacer estos vinos de La Consulta.

La cosecha y elaboración de TEHO CORTE se realizan en distintas etapas en el mes de abril, las plantas del viñedo Tomal tienen rendimientos extremadamente bajos; de 3 a 4 racimos por planta, donde se necesitan 3 plantas para producir una botella, eso lo obtenemos naturalmente gracias a la edad de este viñedo; antiguas vides que nos regalan un vino complejo y profundo.

La cosecha en viñedo Tomal comienza los primeros días de abril, se cofermenta 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 abril 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 23% de cabernet sauvignon que otorga al corte final notas de cassis, grosella negra y grafito.

