

TEHO

SEMILLÓN 2018

EN BODEGA TEHO COMPARTIMOS UNA FASCINACIÓN POR LOS VIÑEDOS VIEJOS QUE AÚN SUBSISTEN EN ARGENTINA, ES POR ESTO QUE SUMAMOS A LA LÍNEA TEHO ESTE SEMILLÓN ELABORADO CON UNA SELECCIÓN DE PLANTAS DE SUELOS LIMOSOS - CALCÁREOS DE UNA VIÑA DE SESENTA AÑOS EN LA CONSULTA.



Viñedo: viña de 60 años en La Consulta, selección del área con más presencia de calcáreo en los suelos.

Elaboración: prensa de racimo entero sin agregados, proceso abierto para incentivar la oxidación de los fenoles del mosto. Limpieza en frío por decantación por un día, para proceder a la fermentación en barriles con un promedio de 5 años de uso.

Crianza: 10 meses en barriles, con trabajo de batonage todas las semanas los dos primeros meses, para luego hacerlo una vez cada 15 días y así mantener el vino turbio y protegerlo así de las oxidaciones para sustituir la adición de sulfitos en este momento.

Es un blanco elegante, voluminoso y expresivo, con notas salinas y recuerdos de frutos secos, que esperamos sea fiel compañero de grandes comidas.

Alcohol: 12,6
Acidez Total: 6,6
PH: 3,2