

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 Malbec

Viñedo: Tomal. Plantado hace 75 años en La Consulta, departamento de San Carlos, Valle de Uco.

Field Blend: por la antigüedad de este viñedo el malbec se encuentra mezclado con otros tipos de cepajes, este vino es el resultado de diversas co-fermentaciones de todas estas variedades que están presentes en la Tomal.

Rendimientos: muy bajos de 3 a 4 racimos por planta. Se necesita tres plantas producir una botella.

Teho, que significa "sangre de la tierra", hace referencia a la concentración que pueden producir estas viñas viejas en La Consulta.

En este vino, practicamos una micro-viticultura para aislar cada perfil de suelo y manejarlo individualmente. Cada estructura de suelo se cosecha aparte, en su fecha óptima, para que luzcan sus características más profundas.

La primera etapa comienza a principio de abril, cosechando la cabecera de la hilera en donde encontramos suelos arenosos. Aquí obtenemos un perfil floral con una marcada acidez, esta cofermentación suma concentración y estructura a la fórmula.

Procedemos luego a trabajar con el segundo lote, una zona de piedra blanca, con limo y concreciones de calcáreo. Se resalta aquí su carácter mineral y una gran concentración, solidez de sabor y aromas. Acá se cosecha sólo malbec sin cofermentar con otras variedades.

Nos espera ahora la tercer parte, en donde radica un perfil limoso de suelo, poco profundo, mezclado con piedras. Ya estaríamos promediando la tercera semana de abril, obteniendo en este punto de cosecha un esquema de aromas de fruta negra, y de paladar concentrado. Esta cofermentación redondea y lo arma al vino final, otorgando estructura y taninos de grano fino.

Finalizamos el proceso cosechando el lote 4, con una composición de suelo netamente calcáreo. De esta microfermentación logramos concentración e intensidad colorante, con una elevada mineralidad y lo unimos nuevamente a través de la cofermentación con un 5% de la parte del pie de la hilera, que contiene una atractiva nota a fruta negra y a violetas.

