

# 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