

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.



## **ZAHA Cabernet Franc**

Viñedo Toko, Paraje Altamira departamento de San Carlos.

Cepaje: 100% Cabernet Franc de nuestros suelos con mayor composición de carbonato de calcio.

Plantación: alta densidad, 7000 plantas por ha. ZAHA, que significa "corazón", hace referencia a la pasión que nos moviliza para hacer estos vinos en la IG Paraje Altamira. La Cabernet Franc tiene predilección por los suelos calcáreos. En su cuna de origen francesa, en Saint Emilion, sus vides están plantadas en los sectores más altos de las fincas, pudiendo encontrar allí esta estructura tan especial. Si trazamos una analogía en nuestro hemisferio sur, luego de muchos años de investigación y desarrollo en la zona de Altamira se pudo determinar una presencia muy significativa de este material en ciertos recortes de suelo. Y es en esta franja en donde cosechamos este cabernet franc, trabajándolo desde su plasticidad aromática y táctil según sus puntos de cosecha. Comenzamos a mediados de marzo para dibujar los primeros aromas, los más etéreos, que recuerdan a flores y a hierbas frescas. Seguimos unas semanas después, y esta vez conseguimos una malla de taninos sólidos y refinados que van dándole forma y color a su silueta. Hacemos un punto final de cosecha en abril para incrementar el borde frutado, la concentración y el peso en boca.

De esta manera logramos un varietal con diversas capas aromáticas y sápidas que si bien provienen de un mismo tipo de suelo, exhiben una complejidad y textura sublime. Queda representado aquí un bello rincón de Zaha, el corazón de Altamira

Datos técnicos: Alcohol: 14% Azúcar: 2 g/l Ph: 3,65 Acidez total: 5,70 Crianza: 12 meses en roble francés, 20% nuevo, el resto de 2do a 4to uso.



