



TEHO

GRAND CRU | LES PAQUERETTES

Teho, que significa “sangre de la tierra” en la lengua Huarpe, representa la conexión profunda entre la tierra y su historia. Proveniente de viñas viejas en la reconocida región de La Consulta, los vinos de Teho reflejan la complejidad y profundidad del terruño mendocino. Las plantas dan origen a un vino que captura la esencia del lugar, honrando el pasado y ofreciendo una mirada al futuro de la vitivinicultura argentina.

VARIEDAD: Malbec co-fermentado con más de 10 variedades en pequeñas proporciones: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Semillón y otras.

APELACIÓN: La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. 1000 m.s.n.m.

SUELO: Aluvional franco limoso con piedras. En el subsuelo se encuentran rocas calcáreas. Suelos de profundidad media. La parcela “Les Paquerettes” contiene una mayor proporción de limo y arcilla.

VINIFICACIÓN: Las uvas fermentan en bins plásticos de 500 kg, con levaduras indígenas y diferentes proporciones de racimo entero. La fermentación se extiende durante 14 días.

CRIANZA: 14 meses en barricas de roble francés.

Teho Grand Cru nace del deseo de demostrar que una parcela puede expresar una calidad superior. En nuestra finca plantada en 1940, identificamos un sector excepcional que subdividimos en tres microparcels según el tipo de suelo: arena, piedra y limo-arcilla. Les Paquerettes proviene de la parcela limo-arcillosa, de suelos fríos y con mayor retención de agua. Estas condiciones dan origen a un Malbec de perfil más floral, ligero y con una acidez vibrante. Su nombre —“las margaritas” en francés— evoca el perfume y la frescura que definen su carácter.



MIL SUELOS