

# SFORNO

---

VINOS SINGLE-VINEYARD  
DE GUALTALLARY

*Mendoza, Argentina*

WHT  
PARTNERS





SFORNO

1

WHT  
PARTNERS



## QUIÉNES SOMOS

---

*WHT es una empresa argentina dedicada a inversiones relacionadas con la industria vitivinícola de alta gama.*

Nuestros emprendimientos tienen como objetivo satisfacer la demanda internacional de vinos a través de la creación y comercialización de ejemplares de calidad superlativa, así como a través la generación de experiencias turísticas y actividades de promoción de dichos ejemplares.



# TRAYECTORIAS QUE SE POTENCIAN

La gran trayectoria del Grupo Werthein junto a la amplia experiencia nacional e internacional de los hermanos Hernández Toso en el mundo de la vitivinicultura, hacen de esta unión una alianza estratégica de gran proyección.

La llegada a la Argentina de León Werthein en 1904 marcó el comienzo de su historia y la de su familia. Hoy, el Grupo Werthein, con un modelo de gestión que combina el manejo profesional de empresas tradicionales con el sentido de identidad y pertenencia de los emprendimientos familiares, se ha consolidado como uno de los holdings privados más importantes de la Argentina. En la industria vitivinícola, una de sus mayores inversiones fue la adquisición de Finca Flichman.

El exitoso camino empresarial de Grupo Werthein se conjugó con el conocimiento de la industria vitivinícola de José y Maximiliano Hernández Toso, bisnietos de Pascual Toso, uno de los pioneros en la industria del vino en Argentina. Con trabajo arduo y una carrera de excelencia, los hermanos Hernández Toso lograron un crecimiento escalonado durante la última década.







## *Una palabra mágica:* **GUALTALLARY**

Esta microrregión está ubicada en Tupungato, Valle de Uco, y ha despertado la atención de la crítica internacional por ser protagonista en la creación de elegantes vinos de alta gama.

**Durante los últimos años, Gualtallary ha recibido un gran reconocimiento como una de las zonas vitivinícolas más prominentes de Sudamérica.**







## VISIÓN

---

Allá por el 2002, nuestra visión consistía en crear distinguidos vinos sobre suelos aluvionales, a una marcada altitud, en un clima con gran amplitud térmica y magnífica intensidad solar. Encontramos parcelas excepcionales en Gualtallary, Valle de Uco, que eran en ese momento parte de un desolado paisaje sin inversiones internacionales.

**Hoy Gualtallary es el centro de atención de los más aclamados críticos internacionales. Nuestras uvas continúan madurando al pie de la cordillera de Los Andes enmarcadas por un escenario imponente. Evolucionan hasta llegar a ser vinos inolvidables.**



## WINEMAKER

*Nuestro Director de Vinos es José Hernández Toso. Él proviene de una familia con larga trayectoria en la vitivinicultura: su bisabuelo Pascual Toso fue uno de los pioneros inmigrantes italianos que fundaron la industria del vino argentino.*

José posee una carrera internacional de larga trayectoria: fue Enólogo Principal en la bodega J. Hofstaetter en Alto Adige, Italia, Enólogo en la bodega Graf Adelman en Baden-Württemberg, Alemania, así como Investigador asociado en el Instituto del Vino Weinsberg.

Es egresado en Viticultura y Enología del Instituto Heilbronn en Alemania y ha cursado programas de perfeccionamiento enológico en el Instituto Weinsberg y en la Scuola del Vino.

Su primera vendimia fue a los 17 años en la antigua bodega familiar, Toso. Desde entonces, José ha explotado su potencial para crear vinos elegantes y equilibrados.

“Cada cosecha es única y un desafío emocionante para todo el equipo. Crear vino es un emprendimiento para toda la vida”

José Hernández Toso

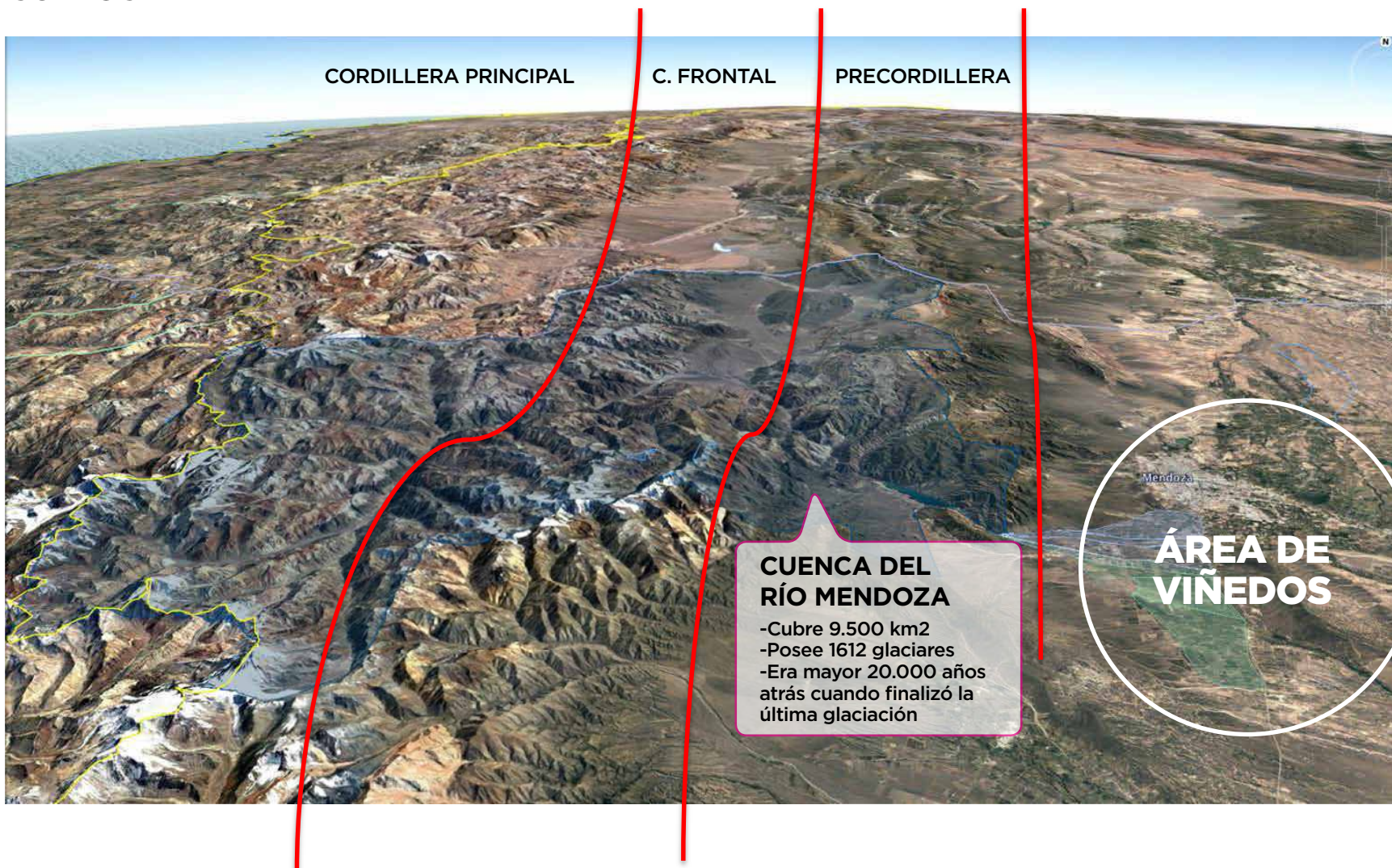






# LA IMPORTANCIA DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES

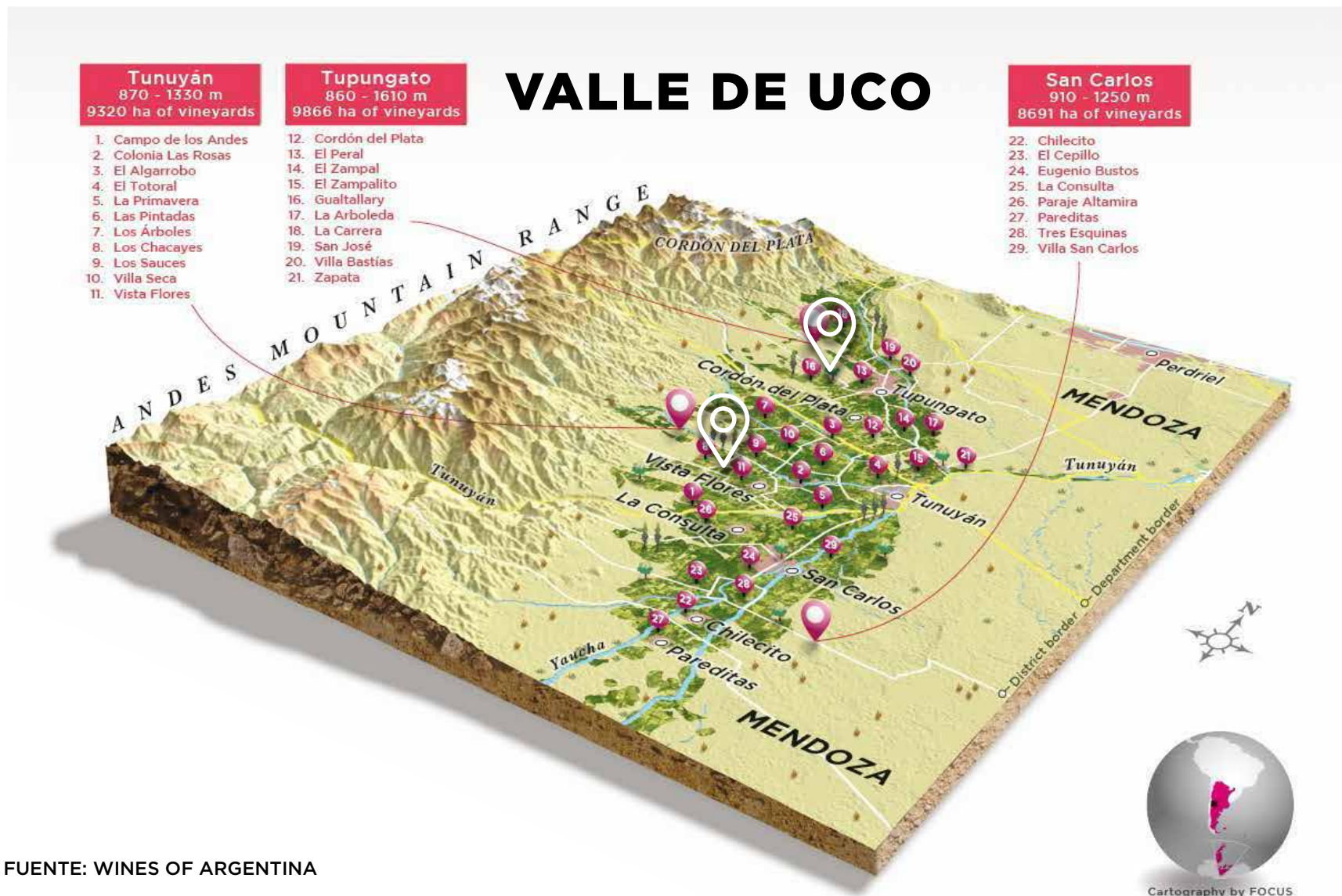
## SUELOS







# REGIONES VITIVINÍCOLAS DE MENDOZA



FUENTE: WINES OF ARGENTINA





# TERROIR

*Suelos pedregosos con presencia de carbonato de calcio.*

## GUALTALLARY a 1350 m.s.n.m.

Vinos más concentrados que logran personalidad, texturas y acidez natural poco comunes, y una frescura diferencial con carácter aromático caracterizan a Gualtallary.







SFORNO

10

## EJEMPLARES

*Vinos sinceros, vigorosos y vibrantes.*







WHT  
PARTNERS

*[www.whtpartners.com](http://www.whtpartners.com)  
[info@whtpartners.com](mailto:info@whtpartners.com)*

SFORNO