

## TERRAZAS DE LOS ANDES

### Historia de la Bodega

---

Terrazas de los Andes, ubicada en Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina, es una bodega productora especializada en viñedos de altura y en la elaboración de vinos super premium.

En los últimos años de la década del '50, Moët & Chandon, empresa del grupo LVMH, envió a Latinoamérica a su director de enología, Renaud Poirier, a investigar el potencial de la región para la elaboración de vinos de calidad internacional. Luego de recorrer la zona, Poirier visitó Luján de Cuyo, en la provincia de Mendoza. Muy impresionado por las condiciones de la región y por la presencia de excelentes viñedos de altura, Poirier y Moët & Chandon decidieron lanzar sus primeros viñedos fuera de Francia.

Luego de varias décadas de experiencia en la producción de vinos espumantes, en 1999 Moët Hennessy Wine Estates y Bodegas Chandon Argentina inauguraron la bodega Terrazas de los Andes, una iniciativa para la elaboración de vinos tranquilos varietales, pensados y creados desde sus emblemáticos viñedos de altura, nutridos por el deshielo de la Cordillera de los Andes en Mendoza.

Terrazas de los Andes fue lanzada luego de la restauración de una antigua bodega de estilo español, fundada en 1898 por Sotero Arizu, uno de los precursores de la industria del vino en Argentina. Arizu fundó su bodega en el corazón de Perdriel, frente al imponente Cordón del Plata (región de la Cordillera de los Andes), donde se concentra el cultivo de las mejores uvas tintas de la provincia de Mendoza.

45 años de investigación y desarrollo sobre los microclimas de las terrazas de Mendoza le permitieron a Terrazas de los Andes establecer una filosofía clara basándose en la ventaja más importante que tiene la Argentina en el mundo de la producción de vinos: el cultivo de uvas en viñedos de altura.

Único entre las regiones productoras de vino en el mundo, la altura juega un rol clave en los viñedos de Argentina, dado que la variación de temperatura entre el día y la noche favorece la acumulación de ciertos componentes de aroma y sabor, especialmente los polifenoles, responsables del color, cuerpo y estructura de los vinos. Con un énfasis en maximizar esta expresión de fruta, los varietales han sido cuidadosamente seleccionados de acuerdo a la altitud de cada viñedo: Chardonnay (1200 m.); Malbec (1067 m.); Cabernet Sauvignon (980 m.); y Syrah (800 m.).

En la actualidad, Terrazas de los Andes ha dejado su marca en el mercado internacional de vinos de lujo en 45 países con el "Mejor Malbec de Argentina" en los últimos 10 años (1994-2004, Wine Spectator Top 100), veintiún 90+ puntos, o "5 Star" de *Wine Spectator*, *Wine Enthusiast* y *Decanter*, nombrado dentro de los "Top 20 Global Value Vintner" de *Wine Spectator* (2005), y premiado con una medalla "Bordeaux Varietal Trophy" por *Decanter* (2006).

Terrazas de los Andes es parte del grupo Moët Hennessy Wine Estates, en el que también se incluyen Cloudy Bay, Green Point, Domaine Chandon, Bodegas Chandon, y Newton Vineyard.

## TERRAZAS DE LOS ANDES

### Detalles Geográficos

---

#### **Ubicación:**

Terrazas de los Andes está ubicada en Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza , a 800 metros sobre el nivel del mar.

Los viñedos de Terrazas de los Andes se encuentran en varias locaciones, de acuerdo con la variedad de la uva y la línea de productos que se trate. Afincado, nuestro “Single Vineyard” y Cheval des Andes, provienen de los viñedos de Las Compuertas (Vistalba) para Malbec y de los viñedos de Los Aromos (Perdriel) para Cabernet Sauvignon. Terrazas Reserva, nuestra línea “Estate Grown”, es producida en haciendas que cubren una variedad de distritos de Mendoza: Tupungato para Chardonnay (sudeste de la ciudad de Mendoza); Vistalba para Malbec (norte del río Mendoza); Perdriel para Cabernet Sauvignon (sur del río Mendoza): y Cruz de Piedra para Syrah. La línea Terrazas proviene de distintos viñedos de Mendoza, seleccionados según la altura ideal de cada variedad.

#### **Clima:**

Mendoza es una región desértica con un promedio anual de precipitaciones de solo 178 mm., en comparación con los 610mm. de Napa Valley y los 864mm. de Bordeaux. Terrazas de los Andes irriga sus viñedos con agua pura del deshielo de la Cordillera de Los Andes. La gravedad guía el agua de montaña a través de los canales seculares que atraviesan las diferentes terrazas. De esta manera, los viñedos son nutridos mediante riego por goteo o surcos para proporcionar la cantidad ideal de agua a cada uno de ellos.

Única en el mundo de la producción de vino, la elevación modera el clima de los viñedos argentinos, más que la proximidad al mar. La humedad proveniente del Océano Pacífico es bloqueada por la Cordillera de Los Andes y las tormentas provenientes del Océano Atlántico no llegan a Mendoza. La temperatura de Mendoza es moderada por las mesetas topográficas, creando las condiciones necesarias para los viñedos de altura.

La amplitud térmica varía dependiendo de cada terraza. Es de 16°C para los viñedos más altos de Chardonnay a 1200 metros, seguidos por 14°C para los viñedos de Malbec a 1067 metros, 13°C para los viñedos de Cabernet Sauvignon a 980 metros, y 11°C para los viñedos de Syrah a 800 metros.

Las variaciones de la amplitud térmica y la acumulación de calor crean microclimas únicos, que a su vez permiten que los viñedos de Mendoza puedan adaptar la producción de uvas a una gran variedad de alturas, con un impacto directo en el sabor de la fruta y los perfiles de aroma.

#### **Suelos:**

Geológicamente, los suelos en la región de Mendoza son influenciados por la presencia de la Cordillera de Los Andes y los depósitos históricos de lluvias. Los suelos más cercanos a los Andes por lo general tienden a ser más chatos y con piedras más grandes. La composición de los suelos dentro de los viñedos de Terrazas de los Andes también varía ampliamente, de niveles bajos a medios de nitrógeno (estimula el crecimiento), potasio (nutrientes) y fósforo (generación de energía y concentración de fruta), a altos niveles de grava o ripio y arena, y depósitos variables de lima.