

PETIT MANSENG

LATE HARVEST

2019


TERRAZAS
de los Andes

Siendo pioneros en plantar Petit Manseng en Argentina, elegimos el Valle Uco para crear una expresión única, de gran intensidad y complejidad aromática, con un perfecto equilibrio entre dulzor y acidez.

VIÑEDO

Terrazas de Los Andes Late Harvest Petit Manseng proviene de nuestra finca propia El Yaima ubicada en Eugenio Bustos, Valle de Uco a 1000 msnm (3.280 pies) Sus suelos heterogéneos, franco-arenosos, con rocas en la superficie y arcilloso en la profundidad son regados mediante riego por goteo.

REPORTE DE COSECHA

La cosecha 2019 va a ser recordada como una de las mejores vendimias de la década ya que las condiciones climáticas favorables permitieron decidir los momentos de cosecha con la madurez deseada.

El invierno 2018 fue más frío que los anteriores. Esto contribuyó a una buena brotación, homogénea y abundante de las yemas dejadas en la poda. Durante diciembre y enero se presentaron muchos días de temperaturas elevadas que adelantaron la maduración respecto de las fechas normales en tintos, aunque los blancos se cosecharon un poco más tarde de lo normal. Debido a la escasez de lluvias en el mes de febrero y buena parte de marzo, la sanidad de los viñedos fue excelente, lo que se traduce directamente en vinos sanos y limpios.

En el Valle de Uco, las uvas no fueron afectadas por los días cálidos y por lo tanto muestran condiciones de una vendimia fresca: intensidad aromática y buena acidez natural.

VINIFICACIÓN

1. Cosecha tardía de las uvas ligeramente pacificadas
2. Suave prensado de los racimos enteros y clarificación del mosto a baja temperatura
3. Fermentación parcial del mosto en barricas de roble francés. Obtención de un vino dulce con azúcar natural
4. Crianza durante 16 meses en barricas de roble francés
5. Clarificación. Filtración. Embotellado
6. Estiba en botella durante 12 meses

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un color amarillo dorado. Revela aromas de miel, dulce de membrillo y damasco confitado, acompañados de notas de almendra y cáscara de quinotos. Terrazas de Los Andes Late Harvest Petit Manseng es intenso y elegante. En boca se destaca por su granel fluidéz y equilibrio entre sucrosidad y acidez que le otorga un final refrescante.

MARIDAJE



Ideal para disfrutar junto a frutos secos y fruta blanca o tropical. Combina a la perfección con queso azul y chocolate blanco.

PUNTAJE

