



# MALBEC

## PARCEL N° 1 E

### EL ESPINILLO

# 2017



Con esta edición limitada, bodega Terrazas de los Andes manifiesta su expertise en la identificación —desde hace más de 20 años— de los mejores Grand Crus de Mendoza. Parcel es la expresión última de nuestras más preciadas parcelas de Malbec. A través de un mismo varietal y de un cuidado método de vinificación, revelamos la personalidad y el carácter de cada terruño. Estas históricas y genuinas parcelas fueron elegidas por su capacidad de esculpir nuestra variedad emblemática hasta lograr el máximo grado de pureza y tipicidad.

#### LA COSECHA

La cosecha 2017 se caracteriza por su gran calidad y el bajo volumen de la cosecha. Los fríos de las últimas dos primaveras se combinaron y se tradujeron en racimos de bajo peso, pero la concentración y la calidad general de las uvas han sido excepcionales como consecuencia del excelente estado sanitario, del buen clima en la época de madurez y de la menor cantidad de uva por planta.

Los tintos se destacaron por un color muy intenso, aromas a frutos frescos, florales y especiados. Se lograron vinos muy equilibrados, de buen potencial de guarda pues tienen complejidad aromática, frescura y muy buena acidez.

Debido a los bajos rendimientos y excelentes condiciones de madurez es asombrosa la gran concentración de taninos y de color que se logró en este cepaje. Los típicos aromas a frutas rojas, ciruela y violetas están muy presentes. Debido a la estructura lograda por los taninos, en esta vendimia se ha logrado vinos que llenan la boca y podemos anticipar que van a tener una gran capacidad de guarda.

*El Equipo Técnico de Terrazas de los Andes.*

#### EL TERRUÑO

Finca El Espinillo está ubicada en la IG Gualtallary en el departamento de Tupungato en el Valle de Uco a 1650 msnm, siendo la finca productiva más alta de la zona hasta hoy.

Ubicada enteramente en el abanico del río Las Tunas, El Espinillo presenta suelos franco-arenosos, con presencia de rocas de tamaño mediano a pequeño recubiertas de material calcáreo.

Esta IG tiene un clima desértico con precipitaciones promedio de entre 280 y 400mm anuales. Se distingue por las temperaturas promedio extremadamente bajas con marcadas variaciones debido a la pronunciada pendiente del terreno.

#### VIÑEDO

Altitud: 1.650 metros/5.413 pies sobre el nivel del mar

Ubicación del viñedo: Finca El Espinillo (Gualtallary-Valle de Uco)

Edad del viñedo: 8 años

Textura del suelo: 55 % arena, 20 % piedra caliza, 15 % limo y 10 % arcilla

Porcentaje de viñedos propios: 100 %

Rendimiento: 45 qq/ha

Densidad de plantación: 5.000 plantas/ha

Sistema de irrigación: riego por goteo

Sistema de conducción: espaldero

Sistema de poda: cordón pitoneado

#### VINIFICACIÓN

1. Cosecha manual de las uvas durante las horas frescas del día.
2. Selección de racimos y bayas en bodega. Llenado gravitacional de las cubas de roble.
3. Fermentación alcohólica acompañada por una suave maceración de 20 a 25 días, trabajando sombrero con pigeage manual.
4. Crianza en barricas de roble francés durante 12 a 14 meses. Uso de entre 30 % y 50 % de barricas nuevas de acuerdo a la expresión del vino según la cosecha;
5. Fermentación maloláctica en barrica;
6. Trasiegos periódicos del vino de barrica para lograr limpidez y brillo.
7. Embotellado y estiba en botella durante 18 meses.

#### NOTAS DE CATA

##### COLOR

Intenso color rojo brillante

##### AROMA

Nariz viva y de gran complejidad con intensos aromas de violetas y notas herbales que se integran con aromas de coco fresco y mostaza.

##### BOCA

Su carácter aromático sorprende en boca y lo vuelve fresco y elegante. Se percibe opulento y profundo, pero fluido con buena tensión y acidez equilibrada. Estos contrastes lo hacen único y extraordinario.

#### MARIDAJE

Combina a la perfección con carnes a la parrilla, carnes en cocciones prolongadas, vegetales asados y quesos semiduros como pategrás, gruyere y cheddar.

#### PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Pato a la mostaza de Dijon con humo de coñac

La mostaza aporta intensidad y acidez a la carne de pato que contiene gran cantidad de proteínas y sabor. El ahumado ayudará a revelar la complejidad aromática del vino.

*Noelia Sequiziatto— Chef Terrazas de los Andes*

99 pts  
James Suckling

95 pts  
Tim Atkin