

MALBEC

PARCEL N° 12 S

LICÁN

2017


TERRAZAS
de los Andes

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. 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 caracterizó por su alta calidad y bajo volumen. El frío de las dos temporadas de primavera anteriores se combinó y dio como resultado racimos de bajo peso, pero la concentración y la calidad general de las uvas fue excepcional como consecuencia de la salud de las uvas, el excelente clima al momento de maduración y la baja cantidad de uvas 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

El Equipo Técnico de Terrazas de los Andes.

EL TERRUÑO

Los Chacayes (IG) pertenece al departamento de Tunuyán, el cual es uno de los tres departamentos que conforman el Valle de Uco, junto a Tupungato y San Carlos y cuenta con 1.600 hectáreas de viñedos entre los 1.000 y 1.350 msnm. Enmarcado por un abanico aluvial, presenta suelos pobres y heterogéneos de textura franco-arenosa y rocosa con recubrimiento calcáreo de profundidad media. Su clima es frío lo que se traduce en una maduración más lenta de las uvas favoreciendo la concentración aromática y de color.

Los suelos de la parcela 12 Sur de nuestro viñedo Licán ubicado a 1.250 msnm entregan un Malbec vibrante, potente en boca, de aromas de fruta negra, notas florales y herbales.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Altitud: 1.250 metros/4.101 pies sobre el nivel del mar

Ubicación del viñedo: Los Chacayes, Tunuyán (Valle de Uco)

Edad del viñedo: plantado en 2007

Textura del suelo: 70 % arena, 15 % limo, 15 % arcilla y presencia de gran cantidad de piedra caliza

Porcentaje de viñedos propios: 100 %

Rendimiento: 70 qq/ha

Densidad de plantación: 7.937 plantas/ha

Sistema de irrigación: riego por goteo

Sistema de conducción: espaldero alto

Sistema de poda: Guyot simple

VINIFICACIÓN

1. Cosecha manual durante las horas frescas del día a mediados de abril.
2. Selección manual de racimos y bayas en la bodega. Llenado gravitacional de cubas de roble francés de 2.500 kg de capacidad.
3. Fermentación alcohólica. Maceración durante 3 semanas. *Pigeage* y *délestage* llevados a cabo de forma manual.
4. Fermentación maloláctica y añejamiento por 12 a 14 meses en barricas de roble francés, entre 30 % y 50 % de barrica nueva.
5. Trasiegos periódicos del vino para lograr limpieza natural y brillo.
6. Embotellado sin filtrar y estiba por 18 meses antes de su lanzamiento.

NOTAS DE CATA

COLOR

Rojo intenso con tonos azulados

AROMA

Gran intensidad y complejidad donde encontramos aromas de frutos negros, hierbas secas silvestres, romero, tomillo y sutiles notas de clavo de olor.

BOCA

Es un vino balanceado y concentrado con muy buena densidad y taninos potentes que hacen que el final de boca sea largo y persistente. Es profundo y tiene un gran potencial de guarda.

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



T-bone de cordero con manteca de tomillo y ajo negro con ñoquis caramelizados

Un vino potente y persistente que se verá elevado por este maridaje con sabores profundos del cordero acompañado del tomillo, hierba típica de montaña, y el ajo negro con su dejo de dulzura.

Noelia Squizziatto – Chef Terrazas de los Andes

98 pts
James Suckling

95 pts
Vinous

