

MALBEC

PARCEL N° 10 W
LOS CEREZOS
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

El suelo franco de esta especial parcela situada en Las Compuertas (IG), Luján de Cuyo, guarda una excelente proporción entre arena, limo y arcilla, que lo mantiene fresco y húmedo. Es un suelo homogéneo y profundo con gran concentración de piedra pequeña, lo cual la distingue del resto del suelo de Las Compuertas. Esta condición facilita el drenaje y enraizamiento de la planta. Estas vides, plantadas sobre pie franco en 1929, entregan bajo rendimiento natural y están completamente adaptadas a su terruño y equilibradas con su entorno. De esta manera, ofrecen una producción homogénea, constante y de gran calidad.

Cuando estas características de suelo se encuentran con una altitud ideal, que proporciona noches frescas y días de abundante exposición solar, el Malbec se muestra redondo y suave. Gracias a los largos periodos de maduración, posibles en este terruño, se consiguen vinos concentrados, maduros, amables y sumamente aromáticos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Altitud: 1.070 metros/3.510 pies sobre el nivel del mar
Ubicación del viñedo: IG Las Compuertas (Luján de Cuyo)
Edad del viñedo: plantado en 1929
Textura del suelo: 42 % arena, 42 % limo, 16 % arcilla
Porcentaje de viñedos propios: 100 %
Rendimiento: 40 qq/ha
Densidad de plantación: 5.555 plantas/ha
Sistema de irrigación: riego superficial
Sistema de conducción: espaldero bajo
Sistema de poda: Guyot doble



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 limpidez natural y brillo.
6. Embotellado sin filtrar y estiba por 18 meses antes de su lanzamiento.

NOTAS DE CATA

COLOR

Rojo profundo con tonos morados

AROMA

Fascinante e intenso en nariz, este Malbec revela la tipicidad aromática de Las Compuertas y ofrece aromas de frutos negros como arándanos, ciruela y cerezas, y delicadas notas especiadas.

BOCA

De buena concentración y densidad en boca, este vino de parcela se destaca por sus taninos redondos, acidez equilibrada y un final largo, amable y sobre todo, elegante.

MARIDAJE

Combina a la perfección con carnes a la parrilla, carnes en cocciones prolongadas, vegetales asados, duxelle y quesos maduros.

PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Tortellinis de osobuco con salsa demiglas y queso pepato

El relleno de la pasta de larga cocción con la salsa que reúne todos los sabores de la carne acompañarán este vino para resaltar sus cualidades y elegancia. El sutil toque de pimienta en el queso será un elemento más para realzar este maridaje.

Noelia Squizziatto – Chef Terrazas de los Andes

97 pts
James Suckling