

MALBEC

PARCEL N° 2 W
LOS CASTAÑOS
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

La parcela "Los Castaños" se encuentra ubicada en el Paraje Altamira (IG) sobre el cono de deyección que se forma en la naciente del Río Tunuyán. Este posee un lecho de abundante canto rodado y rocas de gran tamaño cubiertas de caliza y, por encima de este, un depósito aluvional con arena. Son suelos de la era terciaria, muy secos y altamente permeables, que obligan a la planta a enraizar profundo en su búsqueda de arcilla y humedad. Sus vides, plantadas en 2006 sobre pie franco y regadas tradicionalmente, se encuentran en una vital armonía con su entorno y así entregan una calidad de Malbec única e inigualable. Cuando estas características de suelo suelto y pobre se fusionan con un clima continental árido distintivo de montaña —frescura, potente exposición solar, amplitud térmica superior a los 16 °C y escasas precipitaciones que se dan sobre todo en el verano— el Malbec se presenta con ímpetu y potencia, estructurado y expresivo; con un color inconfundible y diversas notas frescas y minerales.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Altitud: 1.100 metros/3.608 pies sobre el nivel del mar
Ubicación del viñedo: IG Paraje Altamira (Valle de Uco)
Edad del viñedo: plantado en 1945
Textura del suelo: 70 % arena, 15 % limo, 15 % arcilla y presencia de gran cantidad de piedra caliza
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

Intenso color rojo con tintes violáceos.

AROMA

Intensos aromas de frutos negros y violetas en armonía con notas de hierbas secas y laurel conforman un complejo *bouquet*.

BOCA

De gran concentración, sedosidad y volumen en medio de boca, este Malbec es persistente, balanceado y muy elegante.

MARIDAJE

Ideal para maridar carnes vacunas, especias secas y frutos negros.

PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Goulash de ciervo con spätzle

La intensidad de sabor y aromas de la carne de caza equipará la elegancia y equilibrio de este gran vino.

Noelia Scquizzatiato – Chef Terrazas de los Andes

99 pts
James Suckling