

MALBEC

PARCEL N° 1 E
EL ESPINILLO
2018


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. Estas históricas y genuinas parcelas fueron elegidas por su capacidad de esculpir nuestra variedad emblemática hasta lograr el máximo grado de pureza y tipicidad.

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

97 pts
James Suckling

96 pts
Tim Atkin

COSECHA Y VINIFICACIÓN

En promedio en el 2018 fue más cálido y seco que el histórico, pero las temperaturas a fines de marzo y principios de abril fueron más frescas. Esta frescura causó que la última etapa de la maduración de la uva fuera lenta y sana, lo cual nos permitió cosechar las uvas en su punto exacto de maduración, "al dente", como nos gusta decir. La cosecha fue manual y seleccionamos los mejores racimos en la bodega. Se obtuvieron uvas con una gran calidad de taninos, lo que se tradujo en una maceración suave y elegante de 21 días

Sólo el 30% del lote se añejó en barricas de roble francés de primer uso, mientras que el restante reposó en barrica de segundo uso

FECHA DE COSECHA 5 de Abril

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso con tintes azulados. En nariz es muy intenso con un perfil único que muestra lo extremo de la altura. Se destacan los aromas de arándanos, violetas, especias y de hierbas típicas del lugar como jarilla y tomillo. En boca revela una marcada pero equilibrada acidez y taninos sedosos que a la vez muestran la tensión típica de los suelos con caliche. Su final es largo y persistente.

MARIDAJE



Ideal para maridar con carnes de caza como ciervo o jabalí, combinadas con hierbas frescas como tomillo o romero. Como acompañamiento, hongos de pino, mostaza, en conjunto con vegetales como berenjena, remolacha o tubérculos. Marida muy bien con quesos maduros como gruyere, parmesano o peppato.