

MALBEC

PARCEL N° 10 W

LOS CEREZOS

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

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.

VIÑEDO

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*

COSECHA & 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 28 de marzo

NOTAS DE CATA

Rojo rubí intenso con tonos violetas. Este exponente muestra la típica gama de aromas del Malbec de Las Compuertas, donde se destaca una excelente combinación de frutos rojos y negros como frambuesas, moras, ciruelas y cerezas. Entrada dulce y suave con taninos envolventes que se resaltan en el medio del paladar otorgando una textura aterciopelada. De final equilibrado, largo y amable.

MARIDAJE



Ideal para maridar con carnes rojas como chivo, cordero o jabalí, acompañadas con vegetales asados como pimientos, tubérculos, zanahoria o repollo. Par perfecto para quesos maduros como gruyere o azul. Postres con frutas como moras, ruibarbos, ciruelas e higos.



97 pts
James Suckling

95 pts
Descorchados