

TERRAZAS

MALBEC
PARCEL N° 1 E
EL ESPINILLO
2019

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.

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

COSECHA

La cosecha 2019 va a ser recordada como una de las mejores vendimias de la década ya que las condiciones climáticas favorables permitieron decidir los momentos de cosecha con la madurez deseada.

El invierno 2018 fue más frío que los anteriores. Esto contribuyó a una buena brotación, homogénea y abundante de las yemas dejadas en la poda. Durante diciembre y enero se presentaron muchos días de temperaturas elevadas que adelantaron la maduración respecto de las fechas normales en tintos, aunque los blancos se cosecharon un poco más tarde de lo normal. Debido a la escasez de lluvias en el mes de febrero y buena parte de marzo, la sanidad de los viñedos fue excelente, lo que se traduce directamente en vinos sanos y limpios.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí. En nariz es muy intenso con un perfil único, reflejo de este atípico terroir de altura. Se destacan frescas notas herbales de cedrón y tomillo, y de frutales como durazno, cáscara de pomelo y maracuyá. En boca es un vino fresco y jugoso, con potencia aromática que se replica en una boca de acidez equilibrada. Muestra un final especiado, 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.

PUNTAJE

98 pts
JAMES SUCKLING

97 pts
TIM ATKIN