


TERRAZAS
de los Andes

MALBEC
PARCEL N° 1 E
EL ESPINILLO
2020

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 vendimia 2020 se caracterizó por un verano caliente y seco que trastocó las variables de madurez. A esta situación se sumaron dos factores extras. Por un lado, las heladas que empujaron la producción a la baja y, por otro, la restricción hídrica a la que se vieron sometidos los viñedos. Todos estos factores —calor, caída de rendimientos y falta de agua— anticiparon la vendimia entre 2 y 4 semanas, según el lugar. Aunque fue un año caliente, esta vendimia ofrece un marco singular de conservación de acidez, buenos colores y aromas frescos. El Malbec del Valle de Uco se muestra con gran frescura aromática, con notas de frutos rojos y negros, muy minerales. En boca revela una acidez equilibrada y una concentración polifenólica superiores al año pasado y muy buena concentración óptima.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí. En nariz es muy intenso y profundo con un perfil único y complejo, reflejo de esté atípico terroir de altura. Se destacan los aromas de fruta frescas como cereza negra y moras, notas de hierbas salvajes como estragón y sorprende con aromas de tinta y iodo. En boca es jugoso, con taninos que cubren toda la boca. De final largo, persistente que vuelve a recordar lo salvaje de su origen.



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

99 pts

JAMES SUCKLING

97 pts

TIM ATKIN