

MALBEC

PARCEL N° 12 S

LICÁN

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

Los Chacayes (IG) pertenece al departamento de Tunuyán, el cual es uno de los tres departamentos que conforman el Valle de Uco, junto a Tupungato y San Carlos y cuenta con 1.600 hectáreas de viñedos entre los 1.000 y 1.350 msnm. Enmarcado por un abanico aluvial, presenta suelos pobre y heterogéneos de textura franco-arenosa y rocosa con recubrimiento calcáreo de profundidad media. Su clima es frío lo que se traduce en una maduración más lenta de las uvas favoreciendo la concentración aromática y de color.

Los suelos de la parcela 12 Sur de nuestro viñedo Licán ubicado a 1.250 msnm entregan un Malbec vibrante, potente en boca, de aromas de fruta negra, notas florales y herbales.

VIÑEDO

Altitud: *1.250 metros/4.101 pies sobre el nivel del mar*

Ubicación del viñedo: *Los Chacayes, Tunuyán (Valle de Uco)*

Edad del viñedo: *plantado en 2007*

Textura del suelo: *70 % arena, 15 % limo, 15 % arcilla y presencia de gran cantidad de piedra caliza*

Porcentaje de viñedos propios: *100 %*

Rendimiento: *70 qq/ha*

Densidad de plantación: *7.937 plantas/ha*

Sistema de irrigación: *riego por goteo*

Sistema de conducción: *espaldero alto*

Sistema de poda: *Guyot simple*

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 20 de marzo

NOTAS DE CATA

Rojo profundo con tonos morados. En nariz, muestra una buena complejidad, conjugando aromas de frutos negros como moras y hierbas secas silvestres como jarilla, romero y tomillo. Gran concentración, taninos carnosos y sedosos. Esto junto a una equilibrada acidez hacen que su paso en boca sea prolongado y persistente.

MARIDAJE



Ideal para maridar con carnes de ternera, chivo o cordero a la parrilla o asadas, acompañado de vegetales como pimientos, berenjenas, zapallos o tomates. Especies como canela, anís estrellado o clavo de olor.

98 pts
James Suckling

Master
Global Masters
The Drink
Business