

MALBEC

PARCEL N° 2 W
LOS CASTAÑOS
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

La parcela "Los Castaños" se encuentra ubicada en el Paraje Altamira (IG) sobre el cono de deyección que se forma en la naciente del Río Tunuyán. Este posee un lecho de abundante canto rodado y rocas de gran tamaño cubiertas de caliza y, por encima de este, un depósito aluvional con arena. Son suelos de la era terciaria, muy secos y altamente permeables, que obligan a la planta a enraizar profundo en su búsqueda de arcilla y humedad. Sus vides, plantadas en 2006 sobre pie franco y regadas tradicionalmente, se encuentran en una vital armonía con su entorno y así entregan una calidad de Malbec única e inigualable. Cuando estas características de suelo suelto y pobre se fusionan con un clima continental árido distintivo de montaña —frescura, potente exposición solar, amplitud térmica superior a los 16 °C y escasas precipitaciones que se dan sobre todo en el verano— el Malbec se presenta con ímpetu y potencia, estructurado y expresivo; con un color inconfundible y diversas notas frescas y minerales.

VIÑEDO

Altitud: *1.100 metros/3.608 pies sobre el nivel del mar*
Ubicación del viñedo: *IG Paraje Altamira (Valle de Uco)*
Edad del viñedo: *plantado en 2006*
Textura del suelo: *70 % arena, 15 % limo, 15 % arcilla y presencia de gran cantidad de piedra caliza*
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*

97 pts
James Suckling

96 pts
Tim Atkin

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

Azul profundo con tonos violetas. En nariz, revela aromas de ciruela, violetas, hierbas secas y especias que otorgan gran complejidad e intensidad a este fiel exponente de Paraje Altamira. Gran concentración que se percibe de forma amable y balanceada en toda la boca y se destaca por su largo final. A su vez, los taninos producen una sensación cremosidad y untuosidad típica del suelo pedregoso y con caliche de esta zona.

MARIDAJE



Ideal para maridar con carnes vacunas o avestruz de cocción a la parrilla, horno de barro o ahumado. Especies secas como pimentón ahumado, ají molido o canela. Postres con chocolate amargo.