

  
**TERRAZAS**  
*de los Andes*

**MALBEC**  
PARCEL N° 10W  
LOS CEREZOS  
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

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 Y VINIFICACIÓN

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. Esta vendimia ofrece un marco singular de conservación de acidez, buenos colores y aromas frescos. 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.

## NOTAS DE CATA

De color rojo rubi intenso con tonos violetas. En nariz presenta aromas de cereza, frutilla y frambuesa con algunas notas de vainilla, caramelo y crema moka. En boca revela textura suave, amplio medio de boca con taninos dulces y envolventes que acompañan hasta el final de la cata.



## 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.

## PUNTAJE

96 pts

**JAMES SUCKLING**

95 pts

**TIM ATKIN**