

TERRAZAS

MALBEC

PARCEL N° 12 S

LICÁN

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

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 pobres 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

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

Rojo profundo con tonos morados. En nariz muestra gran complejidad donde conjugan aromas de frutos negros como moras y hierbas secas silvestres, jarilla, romero y tomillo. Un vino de gran concentración, taninos carnosos y sedosos a la vez. 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.

PUNTAJE

99 pts

JAMES SUCKLING

96 pts

TIM ATKIN