

TERRAZAS

MALBEC

PARCEL N° 12 S

LICAN

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

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 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 violáceo con tonos azules. En nariz muestra aromas de arándano, mora y ciruela fresca combinados con notas herbales de tomillo y orégano de montaña y sutiles notas de café y caramelo. En boca es largo, fresco y cremoso, con un medio de boca amplio que llena el paladar y presenta un posgusto fresco y herbal-frutado



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

98 pts

JAMES SUCKLING

96 pts

TIM ATKIN