

TERRAZAS

MALBEC

PARCEL N° 2W

LOS CASTAÑOS

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

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

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 rubí con tonos violetas. En nariz presenta aromas de ciruela, romero, granada, membrillo, nuez moscada, canela y caramelo. En boca revela gran equilibrio y balance entre concentración de taninos, acidez y fruta. Retrogusto fresco, herbal-especiado



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.

PUNTAJE

97 pts

JAMES SUCKLING

95 pts

TIM ATKIN