

CHARDONNAY

RESERVA

2017


TERRAZAS
de los Andes



INFORME DE COSECHA

La cosecha 2017 se caracterizó por su extraordinaria calidad y por los bajos rendimientos obtenidos en la producción de las vides. Los fríos primaverales permitieron obtener menos racimos por planta y, a la vez, racimos más pequeños. De esta manera, se alcanzó una gran concentración, un muy buen color y una intensa expresión frutal. Asimismo, las buenas condiciones climáticas en los meses siguientes dieron como resultado una excelente sanidad de las uvas y un muy buen equilibrio entre fruta, acidez y estructura. Los vinos blancos entregaron una calidad excepcional, buena madurez aromática y marcada acidez.

Reserva Chardonnay 2017 cautiva por su complejo entramado aromático que combina notas frutadas y herbáceas con sutiles aromas terciarios.

El Equipo Técnico de Terrazas de los Andes

VINIFICACIÓN

1. Cosecha manual en cajas de 20 kg. durante la primera semana de marzo.
2. Prensado de los racimos enteros.
3. Fermentación y posterior crianza durante 8 meses de aproximadamente el 50 % del vino en barricas de roble y, el resto, en tanques de acero inoxidable. *Battonage*.
4. Clarificación amable y filtración ligera.
5. Embotellado en diciembre de 2017.
6. Estiba en botella por un mínimo de 3 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Altitud: *1.250 metros/4.100 pies sobre el nivel del mar.*

Ubicación del viñedo: *Finca Caicayén (Gualtallary – Valle de Uco).*

Edad del viñedo: *15-20 años.*

Textura del suelo: *55 % arena, 20 % piedra caliza, 15% limo y 10% arcilla.*

Porcentaje de viñedos propios: *100 %.*

Rendimiento: *80 qq/ha.*

Densidad de plantación: *3.800 plantas/ha.*

Sistema de irrigación: *riego por goteo.*

Sistema de conducción: *espaldero.*

Sistema de poda: *cordón pitoneado.*

Añejamiento: *aproximadamente el 50 % en barricas de roble nuevas y de segundo uso.*

El resto se conserva en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

COLOR

Amarillo con destellos dorados y verdosos.

AROMA

Perfil frutado y herbáceo. Entrega notas de ananá, durazno blanco y damasco envueltas en sutiles aromas a hierbas frescas. Delicadas trazas de banana, pomelo, coco fresco y manteca complejizan la nariz de este Chardonnay.

BOCA

Vino de gran frescura y sedosidad. Se percibe nítido y con acidez equilibrada. Final frutado y preciso.

MARIDAJE

Pescados semigrasos o grasos, carnes blancas, pastas con salsa a base de crema o manteca. Quesos semiduros.

PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Trucha asada sobre caldo de osobuco acompañada con kale asado, salteado de tomates y piel de limón.

Tanto los aromas y sabores frutados, como los provenientes del paso por barrica de este Chardonnay, se complementan a la perfección con la textura semigrasa de la trucha.

Noelia Scquizziatto – Chef Terrazas de los Andes