

MALBEC ROSÉ

RESERVA
2020


TERRAZAS
de los Andes



Perfumado y sutil, este Malbec Rosé es la expresión elegante de nuestra colección exclusiva de viñedos de altura, elaborado con el máximo respeto por la naturaleza y la comunidad.

VIÑEDOS

Las uvas de este Malbec Rosé provienen de viñedos propios ubicados en El Peral, Valle de Uco a 1.100 metros (3.609 pies) sobre el nivel del mar. Nuestra Finca Caicayén posee suelos permeables franco arenosos, con abundante grava y arcilla, y es particularmente calcáreo. El sistema de conducción de la canopia es espaldero y es irrigada mediante riego por goteo.

INFORME DE COSECHA

En términos generales la vendimia 2020 se caracterizó por un verano caliente y seco que trastocó las variables de madurez. A esta situación hay que sumarle dos factores extras. Por un lado, las heladas que empujaron la producción a la baja. Por otro, que la restricción hídrica a la que se vieron sometidos los viñedos también adelantó la madurez. Todos esos elementos –calor, caída de rendimientos y falta de agua– anticiparon la vendimia entre 2 y 4 semanas, según los lugares. A pesar de que fue un año caliente, esta vendimia ofrece un marco singular de conservación de acidez, buenos colores y aromas frescos.

El Malbec del Valle de Uco se muestra con gran frescura aromática, con notas de frutos rojos y negros, muy minerales. En boca revela una acidez equilibrada y una concentración polifenólica óptima.

VINIFICACIÓN

Elegimos el Malbec de Caicayén (El Peral) porque es una selección de Malbec que es muy aromático y preserva la acidez. El equilibrio que logra en este terroir nos asegura una madurez lenta que nos permite una precisa definición del momento de cosecha.

Para este vino se realizan dos cosechas diferenciadas, la primera en busca de neutralidad, carácter flora y frescura, y la segunda como componente de ajuste de color y mayor expresión varietal. Mediante un prensado tradicional se obtienen los distintos jugos, que luego de ser decantados, fermentan en acero inoxidable. Mediante degustación se define el corte de ambos componentes que descansará 4 meses en tanque de acero inoxidable hasta su embotellado. Consumir preferentemente en el año para poder disfrutar de su esplendor.

NOTAS DE CATA

De color salmón pálido con matices rosados y tonos brillantes. Armónico y delicado en nariz, presenta aromas de frutas frescas como durazno blanco, manzana roja y frambuesa, combinados con ligeras notas de flores blancas. Se asoman también discretas notas especiadas. En boca es sutil y elegante, con una textura persistente y culmina con agradables notas frutadas.

MARIDAJE



Ideal para acompañar frutos de mar, carnes blancas, ensaladas frescas, quesos ahumados sutiles y pastas.