

MALBEC ROSÉ

RESERVA
2021


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 1230 msnm (4.035 pies). 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 el ciclo 2020-2021 todo comenzó antes: la brotación, la floración, el cuaje, el envero y el inicio de la cosecha. La primavera y el principio del verano de 2020 fue muy agradable. A mediados de enero, vivimos una importante ola de calor en la que fue crucial el uso eficiente del agua de riego para compensar esta condición. A fines de enero y durante febrero y marzo, se registraron considerables lluvias para el promedio de la región que produjeron temperaturas inferiores al promedio histórico. En estas condiciones, la uva fue madurando gradualmente hasta su punto apropiado.

Con nuestra experiencia y propias convicciones supimos tomar decisiones adecuadas durante la cosecha. Conocemos y entendemos cada finca. Así es que logramos obtener uvas maduras, frescas con buena acidez natural y con excelente potencial aromático.

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 tonos brillantes. En nariz, se perciben ligeras notas de flores blancas combinadas con aromas frescos de pomelo rosado, manzana roja, pera y frambuesa. En boca se muestra cremoso y tenso con un agradable nivel de acidez.

MARIDAJE



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

