

MALBEC ROSÉ

RESERVA
2022


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

Por tercer año consecutivo, las etapas fenológicas del ciclo 21-22 se adelantaron y, por lo tanto, cosechamos unos 14 días antes al promedio.

Las temperaturas de la primavera fueron más cálidas de lo habitual. De diciembre a marzo se registraron considerables precipitaciones (un 20% más que el promedio histórico), sin embargo, la sanidad de las uvas tintas y blancas no se vio afectada.

A principios de enero vivimos una importante ola de calor en la que fue crucial el uso eficiente del agua de riego para compensar esta condición. Este fue el principal motivo del adelantamiento de la maduración. En la recta final de la madurez las altas temperaturas mermaron lo que produjo una maduración óptima.

Sobre el final del ciclo, el día 30 de marzo, ocurrió una atípica helada temprana que nos obligó a acelerar el ritmo de cosecha de los viñedos de mayor altitud.

En este año fuimos extremadamente precisos en detectar el momento óptimo de cosecha. Logramos un excelente equilibrio entre la madurez azucarina y la madurez polifenólica, conservando una buena relación azúcar/acidez. Fue un año donde la calidad de la uva fue realmente notable.

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 con tonos brillantes. En nariz, se perciben aromas de fruta fresca como pomelo rosado, lima, manzana roja, pera y frambuesa. En boca se muestra cremoso y con una acidez crujiente con un agradable final largo y jugoso.

MARIDAJE



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

