

SAUVIGNON BLANC 2022

Este Sauvignon Blanc es la expresión elegante de nuestra colección exclusiva de viñedos de altura.

- Fresco
- Aromático
- Expresivo

La visión de soñar lo imposible

Nuestro equipo se dedica de manera apasionada al cultivo orgánico de un impresionante mosaico de más de 200 viñedos en terrazas de gran altura en este lugar mágico donde la tierra y el cielo se encuentran. Los vinos de Terrazas de los Andes se elaboran con un 100% de fruta de montaña cultivada por la bodega, irrigada de manera sustentable con agua prístina de glaciar. Son vinos de gran cuerpo y, a su vez, brillantes y con aroma elegante, que capturan el sabor puro y fresco de los Andes.

GUARDIANES DE LA VIDA DE LA MONTAÑA

Como Guardianes de la Vida en la Montaña, tenemos el compromiso de develar y proteger la magia de la cima del mundo.

- Preservar el agua sagrada de los glaciares andinos y sus suelos vivos
- Mitigar el impacto climático
- Involucrar a las comunidades que viven en las montañas
- Empoderar a nuestra gente



1 CEPAS DEL PLATA

El Peral, Valle de Uco
1500 M | 4921 FT

2 EL ESPINILLO

Gualtallary, Valle de Uco
1650 M | 5413 FT



Vendimia 2023

La filosofía de Terrazas de los Andes consiste en cultivar con precisión cada parcela de forma individual, hasta definir el momento de cosecha, parcela por parcela, de las frutas frescas en su máxima expresión. Solemos estar entre los primeros en cosechar, buscando privilegiar la elegancia por sobre la potencia y evitar la sobremaduración con el fin de preservar los aromas afrutados brillantes y minerales de este Rosé, así como su acidez natural.

Si bien la cosecha 2023 presentó una gran calidad en todo el país, estuvo marcada por varias olas de calor, con muy buena calidad polifenólica y concentración de taninos, la expresión aromática es más bien uniforme y muestra un perfil de fruta más franco.

Las condiciones climáticas fueron desafiantes, lo que produjo que la cosecha se haya desarrollado en un período de tiempo más corto y con menores volúmenes en comparación con años anteriores.

Vinificación

En los viñedos de altura de donde provienen estas uvas la madurez sucede lentamente, logrando una gran intensidad y complejidad aromática. Se evita la exposición solar excesiva de las uvas. El mosto fermenta en acero inoxidable, así como también la conservación del vino. Durante este período trabajamos la borra para lograr cremosidad que se equilibrará perfectamente con la acidez.

El sabor fresco de la magia de los Andes

AROMAS: cítricos agradables con frescas notas herbales de menta y ruda, y destaca sutiles toques de maracuyá.

BOCA: fresco y joven. Culmina con una excelente acidez que lo hace largo y persistente.

Maridaje

Ideal para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas, queso de cabra, ensaladas hojas verdes y comidas picantes.

GUARDA
1 A 2
AÑOS

SERVIR A
27° F
6° C

ABV: 13.8%
pH: 3.38
Azúcar: 0.12 g/l
Acidez: 5.94