

TERRAZAS DE LOS ANDES

EXTREMO MALBEC 2022

DISTINTIVO · PARTICULAR · SIN PRECEDENTES

TERRAZAS DE LOS ANDES EXTREMO MALBEC FUSIONA DE MANERA EXTRAORDINARIA NUESTRAS PRECISAS TÉCNICAS ENOLÓGICAS CON LA INCONFUNDIBLE VITALIDAD DE UN TERROIR EXCEPCIONAL DE MALBEC. ESTE VINO CAPTA NUESTRA ADMIRACIÓN A TRAVÉS DE SU FRESCURA DISTINTIVA, PROVENIENTE DE UNA PEQUEÑA Y PARTICULAR PARCELA UBICADA EN LOS ANDES.



LOS GRANDES VINOS NO SE HACEN, SE CULTIVAN

Con la convicción inquebrantable de que los vinos se cultivan, no se hacen, los vinos de Terrazas de los Andes capturan el sabor puro y fresco de los Andes. Cultivados en terroirs únicos y privilegiados, en armonía con la vida de montaña que cuidamos, nuestros vinos de gran altitud son frescos y complejos, pero sorprendentemente elegantes y aromáticos.

Finca El Espinillo está ubicada en la IG Gualtallary en Tupungato, Valle de Uco a 1650 metros sobre el nivel del mar, siendo la finca productiva más alta de la zona. Ubicada enteramente en el abanico aluvional del río Las Tunas, El Espinillo presenta suelos franco arenosos, con presencia de rocas de tamaño mediano a pequeño recubiertas de calcáreo. Esta finca se caracteriza por tener temperaturas promedio extremadamente bajas con marcadas variaciones debido a la pronunciada pendiente del terreno. Esta parcela fue elegida por su capacidad de representar nuestra variedad más emblemática logrando una gran frescura, y una expresión aromática y varietal única.

EL ESPINILLO VINEYARD, GUALTALLARY, VALLE DE UCO

Ubicación : IG Gualtallary, Tupungato (Valle de Uco)

Parcela: 1E

Altitud: 1.650 metros/5,413 pies sobre el nivel del mar

Edad : 2008

Perfil del suelo: 55 % arena, 20 % piedra caliza, 15 % limo y 10 % arcilla

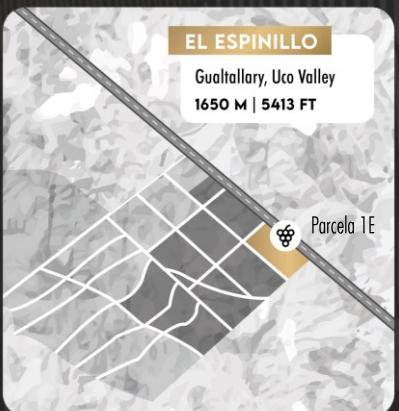
Rendimiento: 45 qq/ha

Densidad de plantación: 5,000 plantas/ha

Sistema de irrigación: riego por goteo de precisión

Sistema de conducción: espaldero alto

Sistema de poda: Cordón pitoneado



VENDIMIA 2022

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 sobre maduración con el fin de preservar los aromas florales y frutales del Malbec, así como su acidez natural.

La cosecha 2022 se caracterizó por temperaturas más bajas que el promedio durante la temporada de maduración y precipitaciones ligeramente superiores al promedio durante los meses claves de enero a marzo. Esta cosecha fresca, bastante temprana para Terrazas de los Andes, permitió que las uvas desarrollaran un color profundo y una maduración paulatina, exhibiendo mayor acidez reflejado en vinos con gran frescura, elegancia y aromaticidad. Un año fresco, con vinos vibrantes y elegantes.

VINIFICACIÓN

Todo el proceso de vinificación se realiza con meticulosidad, empleando técnicas de vinificación de precisión y procedimientos de gran exactitud. Las uvas de esta única parcela se despalillan suavemente y encuban por gravedad. Se preserva un 15% de los racimos sin despalillar para favorecer fenómenos de maceración carbónica y se lleva a cabo una maceración sutil que se extiende de 3 a 4 semanas. La fermentación se desarrolla en barricas de roble siendo un 30% de primer uso. Una vez finalizada la misma, el vino realiza su crianza en distintas vasijas: 30% en barricas de primer uso, 40% en barricas de segundo uso y el 30% restante en ánforas de barro por 12 meses para preservar su expresión aromática. Una vez finalizada, el vino se estiba por al menos 12 meses más.

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

Extremo Malbec se presenta con un atractivo color rojo rubí. De gran expresión aromática, se destacan delicados aromas a cereza roja fresca, cáscara de pomelo y violetas. Un leve toque de chocolate, producto de su crianza en barrica, aporta profundidad y complejidad. En el paladar, se revela fresco y jugoso, con una textura marcada por taninos presentes y granulares que recuerdan a la tiza y el grafito. Su acidez equilibrada realza los sabores frutales, aportando vivacidad y elegancia.

POTENCIAL DE GUARDA
20
AÑOS

DECANTER POR
50
MINUTOS

SERVIR A
57º F
16º C

ABV: 13,75%
PH: 3.77
AZÚCAR: 1.3 G/L
ACIDEZ: 4,61



TERRAZAS DE LOS ANDES

EXTREMO MALBEC 2022

DISTINTIVO · PARTICULAR · SIN PRECEDENTES

TERRAZAS DE LOS ANDES EXTREMO MALBEC FUSIONA DE MANERA EXTRAORDINARIA NUESTRAS PRECISAS TÉCNICAS ENOLÓGICAS CON LA INCONFUNDIBLE VITALIDAD DE UN TERROIR EXCEPCIONAL DE MALBEC. ESTE VINO CAPTA NUESTRA ADMIRACIÓN A TRAVÉS DE SU FRESCURA DISTINTIVA, PROVENIENTE DE UNA PEQUEÑA Y PARTICULAR PARCELA UBICADA EN LOS ANDES.

LOS GRANDES VINOS NO SE HACEN, SE CULTIVAN

Con la convicción inquebrantable de que los vinos se cultivan, no se hacen, los vinos de Terrazas de los Andes capturan el sabor puro y fresco de los Andes. Cultivados en terroirs únicos y privilegiados, en armonía con la vida de montaña que cuidamos, nuestros vinos de gran altitud son frescos y complejos, pero sorprendentemente elegantes y aromáticos.

Finca El Espinillo está ubicada en la IG Gualtallary en Tupungato, Valle de Uco a 1650 metros sobre el nivel del mar, siendo la finca productiva más alta de la zona. Ubicada enteramente en el abanico aluvional del río Las Tunas, El Espinillo presenta suelos franco arenosos, con presencia de rocas de tamaño mediano a pequeño recubiertas de calcáreo. Esta finca se caracteriza por tener temperaturas promedio extremadamente bajas con marcadas variaciones debido a la pronunciada pendiente del terreno. Esta parcela fue elegida por su esencia de representar nuestra variedad más emblemática logrando una gran frescura y una expresión aromática única y emblemática.

Parcela: 1E

Altitud: 1.650 metros/5,413 pies sobre el nivel del mar

Edad: 2008

Perfil del suelo: 55 % arena, 20 % piedra caliza, 15 % limo y 10 % arcilla

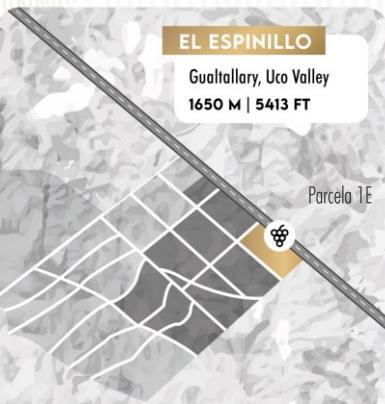
Rendimiento: 45 qq/ha

Densidad de plantación: 5.000 plantas/ha

Sistema de irrigación: riego por goteo de precisión

Sistema de conducción: espaldero alto

Sistema de poda: Cordón pitoneado



VENDIMIA 2022

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 sobre maduración con el fin de preservar los aromas florales y frutales del Malbec, así como su acidez natural.

La cosecha 2022 se caracterizó por temperaturas más bajas que el promedio durante la temporada de maduración y precipitaciones ligeramente superiores al promedio durante los meses claves de enero a marzo. Esta cosecha fresca, bastante temprana para Terrazas de los Andes, permitió que las uvas desarrollaran un color profundo y una maduración paulatina, exhibiendo mayor acidez reflejado en vinos con gran frescura, elegancia y aromaticidad. Un año fresco, con vinos vibrantes y elegantes.

Todo el proceso de vinificación se realiza con meticulosidad, empleando técnicas de vinificación de precisión y procedimientos de gran exactitud. Las uvas de esta única parcela se despalillan suavemente y encuban por gravedad. Se preserva un 15% de los racimos sin despalillar para favorecer fenómenos de maceración carbónica y se lleva a cabo una maceración sutil que se extiende de 3 a 4 semanas. La fermentación se desarrolla en barricas de roble siendo un 30% de primer uso. Una vez finalizada, el vino realiza su crianza en distintas vasijas: 30% en barricas de primer uso, 40% en barricas de segundo uso y el 30% restante en ánforas de barro por 12 meses para preservar su expresión aromática. Luego, el vino se estiba por al menos 12 meses más.

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

Extremo Malbec se presenta con un atractivo color rojo rubí. De gran expresión aromática, se destacan delicados aromas a cereza roja fresca, cáscara de pomelo y violetas. Un leve toque de chocolate, producto de su crianza en barrica, aporta profundidad y complejidad. En el paladar, se revela fresco y jugoso, con una textura marcada por taninos presentes y granulares que recuerdan a la tiza y el grafito. Su acidez equilibrada realza los sabores frutales, aportando vivacidad y elegancia.

POTENCIAL DE GUARDA

20
AÑOS

DECANTAR POR

50
MINUTOS

SERVIR A

57° F
16° C

ABV: 13,75%

PH: 3.77

AZÚCAR: 1.3 G/L

ACIDEZ: 4,61