

TERRAZAS DE LOS ANDES

GRAND CABERNET SAUVIGNON 2022

GRAND CABERNET SAUVIGNON REPRESENTA LA ARMONÍA LOGRADA POR NUESTROS ENÓLOGOS. CON EXPERIENCIA Y PROFUNDO CONOCIMIENTO DE NUESTROS VIÑEDOS, GRAND ES LA FUSIÓN PERFECTA DE TERROIRS. CADA SORBO REFLEJA NUESTRA INCANSABLE BÚSQUEDA DE LA ELEGANCIA, DEVELANDO LA VERDADERA ESENCIA DE NUESTROS VIÑEDOS EN CADA CAPA DE ESTE VINO EQUILIBRADO Y COMPLEJO.

DEVELAR Y PROTEGER LA MAGIA DE LA CIMA DE LOS ANDES

El riesgo de cultivar a mayor altura es tan alto como la calidad de las uvas que obtenemos. Nuestra comprensión temprana de los beneficios de la altura nos permitió cultivar un conjunto único de viñedos de clima fresco en las denominaciones más renombradas de Mendoza, Argentina, que van desde los 1000 m / 3281 pies hasta el viñedo más alto en Gualtallary a 1650 m / 5413 pies. Manteniendo una conexión especial con los Andes, estamos comprometidos tanto a cultivar como a preservar este delicado ecosistema.

GUARDIANES DE LA VIDA DE LA MONTAÑA

Nuestro programa de sustentabilidad, Guardianes de la Vida de la Montaña, abarca los siguientes pilares:

- Preservar los recursos naturales en la cima de los Andes.
- Mitigar nuestro impacto climático en el ecosistema de montaña.
- Involucrar a nuestras comunidades andinas y preservar su cultura.
- Empoderar a las personas de Terrazas de los Andes.

NUESTRO MOSAICO DE TERROIRS

• Viñedo Los Aromos - Perdriel, Luján de Cuyo: (a 1000 m / 3280 pies). El suelo es arenoso con grava y arcilla mezcladas. Esto hace que las raíces de las plantas de vid puedan crecer más profundamente en busca de agua. (1)

• Viñedo El Pedregal - Paraje Altamira, Valle de Uco: (a 1100 m / 3608 pies). Suelo variado de origen aluvial con una textura parecida a la arena, diversidad de minerales y abundancia de piedra caliza. (2)



VENDIMIA 2022

La filosofía de Terrazas de los Andes consiste en cultivar cada parcela con precisión, de manera individual, hasta definir el momento de la cosecha, parcela por parcela, para que las frutas expresen su frescura al máximo. Solemos ser de los primeros en cosechar, priorizando la elegancia sobre la potencia y evitando la sobre maduración para preservar los aromas florales y frutales del Cabernet Sauvignon, 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 clave 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 gradual, mostrando una mayor acidez reflejada en vinos con gran frescura, elegancia e intensidad aromática. Un año fresco con vinos vibrantes y elegantes.

VINIFICACIÓN

Proveniente de dos de nuestros mejores viñedos de Cabernet Sauvignon cultivados de forma regenerativa, ubicados en las terrazas de altura de los Andes en Luján de Cuyo y Valle de Uco. Las uvas de cada parcela se despalillan y se encuban por gravedad. Se lleva a cabo una maceración suave durante 3 a 4 semanas, con remontajes y pisoneos. Posteriormente, se realiza la fermentación maloláctica.

Crianza: Se realiza un blend de parcelas y una crianza en barricas de roble por 12 meses, utilizando un 60% de barricas de primer uso y el resto en barricas de segundo uso para preservar la frescura y pureza de la fruta.

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

AROMA: Compleja paleta aromática con notas a pimienta negra, tabaco y sutiles aromas de hierbas nativas, combinados con notas de chocolate negro debido su crianza en roble.

PALADAR: Cuerpo completo y redondo, el vino ofrece intensos sabores con taninos granulados. Final refrescante realizado por su acidez bien equilibrada.

POTENCIAL
DE GUARDA
10
AÑOS

SERVIR A
57° F
16° C

ABV: 14%
PH: 3,69
AZÚCAR: 1.1 g/l
ACIDEZ: 5,37





COMPLEJO · ELEGANTE · EQUILIBRADO

TERRAZAS DE LOS ANDES

GRAND CABERNET SAUVIGNON 2022

GRAND CABERNET SAUVIGNON REPRESENTA LA ARMONÍA LOGRADA POR NUESTROS ENÓLOGOS. CON EXPERIENCIA Y PROFUNDO CONOCIMIENTO DE NUESTROS VIÑEDOS, GRAND ES LA FUSIÓN PERFECTA DE TERROIRS. CADA SORBO REFLEJA NUESTRA INCANSABLE BÚSQUEDA DE LA ELEGANCIA, DEVELANDO LA VERDADERA ESENCIA DE NUESTROS VIÑEDOS EN CADA CAPA DE ESTE VINO EQUILIBRADO Y COMPLEJO.

DEVELAR Y PROTEGER LA MAGIA DE LA CIMA DE LOS ANDES

El riesgo de cultivar a mayor altura es tan alto como la calidad de las uvas que obtenemos. Nuestra comprensión temprana de los beneficios de la altura nos permitió cultivar un conjunto único de viñedos de clima fresco en las denominaciones más renombradas de Mendoza, Argentina, que van desde los 1000 m / 3281 pies hasta el viñedo más alto en Gualtallary a 1650 m / 5413 pies. Manteniendo una conexión especial con los Andes, estamos comprometidos tanto a cultivar como a preservar **GUARDIANES DE LA VIDA DE LA MONTAÑA**

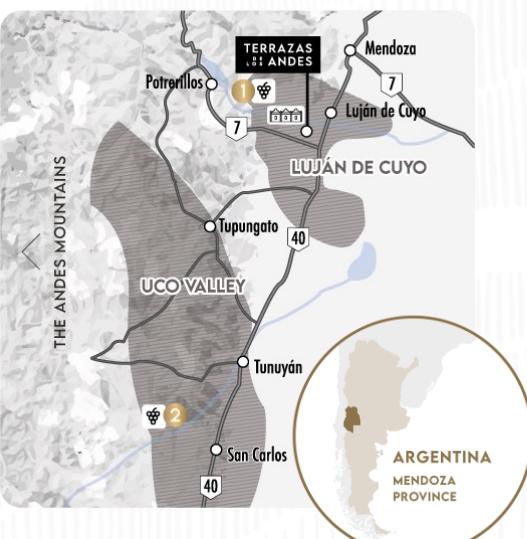
Nuestro programa de sustentabilidad, Guardianes de la Vida de la Montaña, abarca los siguientes pilares:

- Preservar los recursos naturales en la cima de los Andes.
- Mitigar nuestro impacto climático en el ecosistema de montaña.
- Involucrar a nuestras comunidades andinas y preservar su cultura.
- Empoderar a las personas de Terrazas de los Andes.

NUESTRO MOSAICO DE TERROIRS

• Viñedo Los Aromos - Perdriel, Luján de Cuyo: (a 1000m/3280 pies). El suelo es arenoso con grava y arcilla mezcladas. Esto hace que las raíces de las plantas de vid puedan crecer más profundamente en busca de agua. (1)

• Viñedo El Pedregal - Paraje Altamira, Valle de Uco: (a 1100m/3608 pies). Suelo variado de origen aluvial con una textura parecida a la arena, diversidad de minerales y abundancia de piedra caliza. (2)



VENDIMIA 2022

La filosofía de Terrazas de los Andes consiste en cultivar cada parcela con precisión, de manera individual, hasta definir el momento de la cosecha, parcela por parcela, para que las frutas expresen su frescura al máximo. Solemos ser de los primeros en cosechar, priorizando la elegancia sobre la potencia y evitando la sobre maduración para preservar los aromas florales y frutales del Cabernet Sauvignon, 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 clave 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 gradual, manteniendo una mayor acidez reflejada en vinos con gran frescura, elegancia e intensidad aromática. Un año fresco con vinos vibrantes y elegantes.

VINIFICACIÓN
Proveniente de dos de nuestros mejores viñedos de Cabernet Sauvignon cultivados de forma regenerativa, ubicados en las terrazas de altura de los Andes en Luján de Cuyo y Valle de Uco. Las uvas de cada parcela se despalillan y se encuban por gravedad. Se lleva a cabo una maceración suave durante 3 a 4 semanas, con remontajes y pisoneos. Posteriormente, se realiza la fermentación maloláctica.

CRIANZA: Se realiza un blend de parcelas y una crianza en barricas de roble por 12 meses, utilizando un 60% de barricas de primer uso y el resto en barricas de segundo uso para preservar la frescura y pureza de la fruta.

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

AROMA: Compleja paleta aromática con notas a pimienta negra, tabaco y sutiles aromas de hierbas nativas, combinados con notas de chocolate negro y caramelo debido su crianza en roble.

PALADAR: Cuerpo completo y redondo, el vino ofrece intensos sabores con taninos granulados. Final refrescante realizado por su acidez bien equilibrada.

POTencial de guarda
10
años

Servir a
57º F
16º C

ABV: 14%
PH: 3,69
AZÚCAR: 1.1 g/l
ACIDEZ: 5,37