

TERRAZAS DE LOS ANDES

GRAND CHARDONNAY 2023

COMPLEJO · ELEGANTE · EQUILIBRADO

GRAND CHARDONNAY REPRESENTA LA ARMONÍA LOGRADA POR NUESTROS ENÓLOGOS. CON EXPERIENCIA Y PROFUNDO CONOCIMIENTO DE NUESTROS VIÑEDOS, GRAND CHARDONNAY 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 las alturas 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 Caicayén - Gualtallary, Valle de Uco: (1230 m / 4035 pies) Con suelos de tierra arenosa y grava caliza, este viñedo es el primero de Terrazas de los Andes en el Valle de Uco y también el primero en la región de Gualtallary. (1)

• Viñedo El Espinillo - Gualtallary, Valle de Uco: (1650 m / 5413 pies) Es el viñedo más alto y productivo del Valle de Uco. Tiene suelos de tierra arenosa con rocas de tamaño mediano y pequeño, y contiene mucho material de piedra caliza. (2)



VENDIMIA 2023

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 Chardonnay, así como su acidez natural.

Si bien 2023 fue una cosecha enfocada en la calidad en todo el país, también fue una temporada llena de desafíos. Una ola de calor a principios de enero aceleró la maduración y requirió que respondiéramos con riego cuidadoso y específico. Durante el período final de maduración, las altas temperaturas disminuyeron, logrando un excelente equilibrio entre la madurez del azúcar y la madurez polifenólica, preservando una buena proporción de azúcar/acidez. Luego, una sorpresa en marzo: una helada atípica temprana nos obligó a acelerar el ritmo de la cosecha en los viñedos de mayor altitud. Pero estuvimos a la altura de la tarea y obtuvimos una calidad de uva notable.

VINIFICACIÓN

Proveniente de dos de nuestros mejores viñedos de Chardonnay cultivados con prácticas regenerativas en Gualtallary, en el Valle de Uco. Las uvas son cosechadas tempranamente y sometidas a prensado directo utilizando una prensa vertical con los sub-lotes. El proceso de fermentación tiene lugar en barricas de roble francés (35%), con un 20% de barricas de primer uso y el 45% restante en barricas de segundo y tercer uso. El vino experimenta una fermentación maloláctica parcial, seguida de batonnage semanal durante los primeros meses de crianza. Después de una crianza durante 8 meses, el vino es estabilizado y filtrado.

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

AROMA: Elegantes notas de durazno blanco y cítricos como naranja y mandarina, que se entrelazan con sutiles matices de vainilla y caramelo, aportados por el roble bien integrado.

PALADAR: Su crianza sobre lías le otorga una untuosidad característica, con una textura grasa y una sutil suavidad que permanecen vibrando en el paladar incluso después de su paso.

POTENCIAL
DE GUARDA
10
AÑOS

SERVIR A
54° F
12° C°

ABV: 13.3%
PH: 3.31
AZÚCAR: 1,15 G/L
ACIDEZ: 5,85



TERRAZAS DE LOS ANDES GRAND CHARDONNAY 2023



COMPLEJO • ELEGANTE • EQUILIBRADO

GRAND CHARDONNAY REPRESENTA LA ARMONÍA LOGRADA POR NUESTROS ENÓLOGOS, CON EXPERIENCIA Y PROFUNDO CONOCIMIENTO DE NUESTROS VIÑEDOS, GRAND CHARDONNAY 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 las alturas 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 Caicayén - Gualtallary, Valle de Uco: (1230 m / 4035 pies) Con suelos de tierra arenosa y grava caliza, este viñedo es el primero de Terrazas de los Andes en el Valle de Uco y también el primero en la región de Gualtallary. (1)
- Viñedo El Espinillo - Gualtallary, Valle de Uco: (1650 m / 5413 pies) Es el viñedo más alto y productivo del Valle de Uco. Tiene suelos de tierra arenosa con rocas de tamaño mediano y pequeño, y contiene mucho material de piedra caliza. (2)



VENDIMIA 2023

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 Chardonnay, así como su acidez natural.

Si bien 2023 fue una cosecha enfocada en la calidad en todo el país, también fue una temporada llena de desafíos. Una ola de calor a principios de enero aceleró la maduración y requirió que respondiéramos con riego cuidadoso y específico. Durante el período final de maduración, las altas temperaturas disminuyeron, logrando un excelente equilibrio entre la madurez del azúcar y la madurez polifenólica, preservando una buena proporción de azúcar/acidez. Luego, una sorpresa en marzo: una helada atípica temprana nos obligó a acelerar el ritmo de la cosecha en los viñedos de mayor altitud. Pero estuvimos a la altura de la tarea y obtuvimos una calidad de uva notable.

VINIFICACIÓN

Proveniente de dos de nuestros mejores viñedos de Chardonnay cultivados con prácticas regenerativas en Gualtallary, en el Valle de Uco. Las uvas son cosechadas tempranamente y sometidas a prensado directo utilizando una prensa vertical con los sub-lotes. El proceso de fermentación tiene lugar en barricas de roble francés (35%), con un 20% de barricas de primer uso y el 45% restante en barricas de segundo y tercer uso. El vino experimenta una fermentación maloláctica parcial, seguida de batonnage semanal durante los primeros meses de crianza. Después de una crianza durante 8 meses, el vino es estabilizado y filtrado.

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

AROMA: Elegantes notas de durazno blanco y cítricos como naranja y mandarina, que se entrelazan con sutiles matices de vainilla y caramelo, aportados por el roble bien integrado.

PALADAR: Su crianza sobre lías le otorga una untuosidad característica, con una textura grasa y una sutil suavidad que permanecen vibrando en el paladar incluso después de su paso.

POTENCIAL
DE GUARDA
10
AÑOS

SERVIR A
54° F
12° C

ABV: 13.3%
PH: 3.31
AZÚCAR: 1.15 G/L
ACIDEZ: 5.58