

TERRAZAS DE LOS ANDES PARCEL 12 FINCA LICÁN MALBEC 2022

SINGULAR · PRECISO · ESPECÍFICO DEL LUGAR

LA LÍNEA PARCEL TIENE SU ORIGEN EN UN DESCUBRIMIENTO REALIZADO POR NUESTROS ENÓLOGOS. FUE UN ESTUDIO CONTINUO EN PARCELAS ESPECÍFICAS DE MALBEC DE GRAN ALTURA, QUE REVELARON LA SINGULARIDAD DE CADA TERROIR A TRAVÉS DE METICULOSAS TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN. A PARTIR DE LA BÚSQUEDA POR RESALTAR LOS SABORES EN LOS TERROIRS DE ALTURA DE TERRAZAS DE LOS ANDES, SURTIÓ ESTE VINO, ELABORADO A PARTIR DE UNA PARCELA ÚNICA QUE REFLEJA FIELMENTE LA ESENCIA E INDIVIDUALIDAD DE ESTE TERROIR.

LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

Con una firme creencia de que los grandes vinos nacen en el viñedo, los vinos de Terrazas de los Andes capturan mágicamente el sabor puro y fresco de los Andes. Cultivados en terroirs únicos y privilegiados, en armonía con la vida de montaña que protegemos, nuestros vinos de gran altura son frescos y complejos, pero sorprendentemente elegantes y aromáticos.

Situado a 1.200 metros sobre el nivel del mar en Los Chacayes, Valle de Uco, el viñedo Licán presenta un terreno ondulado, resultado de una pendiente pronunciada con arroyos naturales que fluyen de oeste a este. Esta topografía natural del viñedo favorece el flujo de aire frío, convirtiéndolo en una de las zonas dentro del Valle de Uco donde las uvas maduran más temprano. La Parcela 12 de Finca Licán fue elegida por su cercanía a un arroyo seco cubierto de biodiversidad nativa y por una composición de suelo heterogénea con mayor concentración de carbonato de calcio. Estas características combinadas con una amplia variación de temperatura y una altitud elevada resultan en vinos con notas de frutas negras, aromas herbales nativos, taninos redondeados y una tensión delicada.

FINCA LICÁN, LOS CHACAYES, VALLE DE UCO

Ubicación: IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco

Altitud: 1 200 metros / 3937 pies sobre el nivel del mar

Edad: plantado en 2007.

Perfil del suelo 70% arena, 15% limo, 15% arcilla y gran presencia de rocas

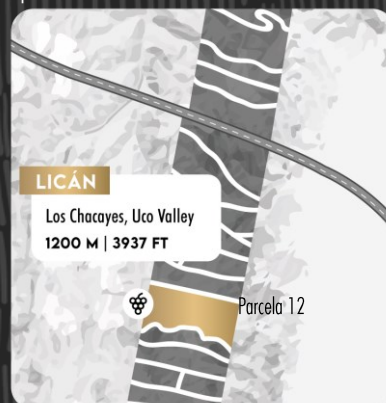
Rendimiento: 60 a 120 qq/ha

Densidad de plantación: 7 937 plantas/ha

Sistema de irrigación: riego por goteo de precisión

Sistema de conducción: Espaldero.

Sistema de poda: Guyot doble.



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 sobremaduración para preservar los aromas florales y frutales del Malbec, así como su acidez natural.

La cosecha de 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

Todo el proceso de vinificación se lleva a cabo meticulosamente, empleando técnicas de precisión. Las uvas de esta parcela única se despalillan y se encuban por gravedad en los tanques de fermentación. Se realiza una maceración sutil que dura de 3 a 4 semanas. La fermentación ocurre en diferentes vasijas para extraer su máximo potencial, con una parte en barricas de roble francés, y otra en tanques de acero inoxidable.

Crianza: El vino pasa por una crianza en barricas de roble francés de 400 litros durante 12 meses, y la parte más aromática en huevos de cerámica.

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

El vino revela un aroma fresco e intensamente frutal, con destacadas notas de ciruela y fresa que complementan las características notas de violetas y herbales de montaña típicas del Malbec cultivado en climas fríos. En boca, es fresco, vibrante y complejo, con un amplio centro de boca que llena el paladar. Posee una gran estructura con taninos redondeados, frescura y un final largo, con múltiples capas que resaltan las características distintivas de este Malbec de parcela única.

POTENCIAL DE
GUARDA

20
AÑOS

DECANTAR
POR

30
MINUTOS

SERVIR A

57° F
16° C

ABV: 13.5%

PH: 3.61

AZÚCAR: 1.30 g/l

ACIDEZ: 5,35



TERRAZAS DE LOS ANDES

PARCEL 12 FINCA LICÁN MALBEC 2022

SINGULAR · PRECISO · ESPECÍFICO DEL LUGAR

LA LÍNEA PARCEL TIENE SU ORIGEN EN UN DESCUBRIMIENTO REALIZADO POR NUESTROS ENÓLOGOS. FUE UN ESTUDIO CONTINUO EN PARCELAS ESPECÍFICAS DE MALBEC DE GRAN ALTURA, QUE REVELARON LA SINGULARIDAD DE CADA TERROIR A TRAVÉS DE METICULOSAS TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN. A PARTIR DE LA BÚSQUEDA POR RESALTAR LOS SABORES EN LOS TERROIRS DE ALTURA DE TERRAZAS DE LOS ANDES, SURGIÓ ESTE VINO, ELABORADO A PARTIR DE UNA PARCELA ÚNICA QUE REFLEJA FIELMENTE LA ESENCIA E INDIVIDUALIDAD DE ESTE TERROIR.

LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

Con una firme creencia de que los grandes vinos nacen en el viñedo, los vinos de Terrazas de los Andes capturan mágicamente el sabor puro y fresco de los Andes. Cultivados en terroirs únicos y privilegiados, en armonía con la vida de montaña que protegemos, nuestros vinos de gran altura son frescos y complejos, pero sorprendentemente elegantes y aromáticos.

Situado a 1.200 metros sobre el nivel del mar en Los Chacayes, Valle de Uco, el viñedo Licán presenta un terreno ondulado, resultado de una pendiente pronunciada con arroyos naturales que fluyen de oeste a este. Esta topografía natural del viñedo favorece el flujo de aire frío, convirtiéndolo en una de las zonas dentro del Valle de Uco donde las uvas maduran más temprano. La Parcela 12 de Finca Licán fue elegida por su cercanía a un arroyo seco cubierto de biodiversidad nativa y por una composición de suelo heterogénea con mayor concentración de carbonato de calcio. Estas características combinadas con una amplia variación de temperatura y una altitud elevada resultan en vinos con notas de frutas negras, aromas herbales nativos, taninos redondeados y una tensión delicada.

FINCA LICÁN, LOS CHACAYES, VALLE DE UCO

Ubicación: IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco
Altitud: 1 200 metros / 3937 pies sobre el nivel del mar
Edad: plantado en 2007.

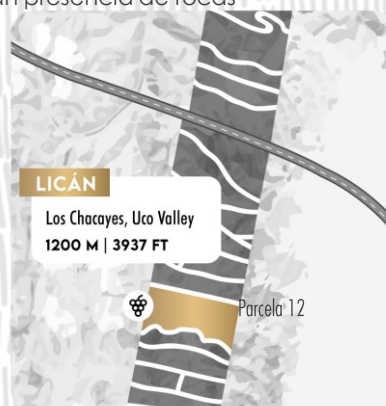
Perfil del suelo 70% arena, 15% limo, 15% arcilla y gran presencia de rocas
Rendimiento: 60 a 120 qq/ha

Densidad de plantación: 7 937 plantas/ha

Sistema de irrigación: riego por goteo de precisión

Sistema de conducción: Espaldero.

Sistema de poda: Guyot doble.



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 sobremaduración para preservar los aromas florales y frutales del Malbec, así como su acidez natural. La cosecha de 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

Todo el proceso de vinificación se lleva a cabo meticulosamente, empleando técnicas de precisión. Las uvas de esta parcela única se despalillan y se encuban por gravedad en los tanques de fermentación. Se realiza una maceración sutil que dura de 3 a 4 semanas. La fermentación ocurre en diferentes vasijas para extraer su máximo potencial, con una parte en barricas de roble francés, y otra en tanques de acero inoxidable.

Crianza: El vino pasa por una crianza en barricas de roble francés de 400 litros durante 12 meses, y la parte más aromática en huevos de cerámica.

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

El vino revela un aroma fresco e intensamente frutal, con destacadas notas de ciruela y fresa que complementan las características notas de violetas y herbales de montaña típicas del Malbec cultivado en climas fríos. En boca, es fresco, vibrante y complejo, con un amplio centro de boca que llena el paladar. Posee una gran estructura con taninos redondeados, frescura y un final largo, con múltiples capas que resaltan las características distintivas de este Malbec de parcela única.

POTENCIAL DE
GUARDA
20
AÑOS

DECANTAR
POR
30
MINUTOS

SERVIR A
57º F
16º C

ABV: 13.5%
pH: 3.61
AZÚCAR: 1.30 g/l
ACIDEZ: 5,35