

TERRAZAS DE LOS ANDES

PARCEL 2 FINCA LOS CASTAÑOS 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.

Ubicado en el abanico aluvial del río Tunuyán, a 1.100 metros sobre el nivel del mar en Paraje Altamira, Valle de Uco, el suelo tiene una capa de abundantes piedras redondeadas cubiertas de calcáreo. La Parcela 2 de Los Castaños es la más cercana al Río Tunuyán, y por lo tanto muestra un perfil de suelo único. Rodeada de áreas no cultivadas y parches cubiertos de biodiversidad nativa, esta parcela se destaca por su singularidad. Estas características de terroir, en armonía con un clima continental árido de montaña, amplias variaciones de temperatura y fuerte exposición solar, resultan en un Malbec equilibrado, armónico y texturado; con un color inconfundible y matices frescos y minerales.

FINCA LOS CASTAÑOS, PARAJE ALTAMIRA, VALLE DE UCO

Ubicación: IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco

Altitud: 1 100 metros / 3 610 pies sobre el nivel del mar

Edad: plantado en 2006.

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

Rendimiento: 40 qq/ha

Densidad de plantación: 5 555 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 despallillan 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.

Cría: El vino pasa por una cría 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

Rojo rubí con tonos violeta. En boca, se perciben notas de ciruela, romero, membrillo y un toque de nuez moscada, vainilla y caramelo que añaden complejidad y sabor. Destaca por su gran equilibrio y armonía, logrando una fusión perfecta entre la concentración de taninos, la acidez refrescante y la expresión frutal. El final se caracteriza por su distintiva frescura, notas herbales y especiadas. Equilibrado con una larga persistencia.

POTENCIAL DE
GUARDA
20
AÑOS

DECANTAR
POR
30
MINUTOS

SERVIR A
57° F
16° C

ABV: 14%
pH: 3.7
AZÚCAR: 1.2 g/l
ACIDEZ: 4.8

TERRAZAS DE LOS ANDES

PARCEL 2 FINCA LOS CASTAÑOS MALBEC 2021

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.

Ubicado en el abanico aluvial del río Tunuyán, a 1.100 metros sobre el nivel del mar en Paraje Altamira, Valle de Uco, el suelo tiene una capa de abundantes piedras redondeadas cubiertas de calcáreo. La Parcela 2 de Los Castaños es la más cercana al Río Tunuyán, y por lo tanto muestra un perfil de suelo único. Rodeada de áreas no cultivadas y parches cubiertos de biodiversidad nativa, esta parcela se destaca por su singularidad. Estas características de terroir, en armonía con un clima continental árido de montaña, amplias variaciones de temperatura y fuerte exposición solar, resultan en un Malbec equilibrado, armónico y texturado, con un color inconfundible y matices frescos y minerales.

FINCA LOS CASTAÑOS, PARAJE ALTAMIRA, VALLE DE UCO
Ubicación: IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco
Altitud: 1 100 metros / 3 610 pies sobre el nivel del mar
Edad: plantado en 2006.

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

Rendimiento: 40 qq/ha

Densidad de plantación: 5 555 plantas/ha

Sistema de irrigación: riego por goteo de precisión

Sistema de conducción: Espaldero.

Sistema de poda: Guyot doble.



VENDIMIA 2021

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 2021 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 frescos. 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

Rojo rubí con tonos violeta. En boca, se perciben notas de ciruela, romero, membrillo y un toque de nuez moscada, canela y caramelo que añaden complejidad y sabor. Destaca por su gran equilibrio y armonía, logrando una fusión perfecta entre la concentración de taninos, la acidez refrescante y la expresión frutal. El final se caracteriza por su distintiva frescura, notas herbales y especiadas. Equilibrado con una larga persistencia.

POTENCIAL DE
GUARDA
20
AÑOS

DECANTAR
POR
30
MINUTOS

SERVIR A
57° F

ABV: 13.7%
pH: 3.66
AZÚCAR: 1.32 g/l
ACIDEZ: 4.88