

TERRAZAS DE LOS ANDES

PARCEL 10 FINCA LOS CEREZOS 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, 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.

Ubicado a 1,070 metros sobre el nivel del mar en Las Compuertas, Luján de Cuyo, el viñedo tiene bajo contenido de material orgánico y altos niveles de calcio, proporcionando una textura óptima al suelo y nutrición a las vides. La Parcela 10 es la más cercana a las estribaciones de los Andes, por lo que tiene una mayor presencia de rocas de montaña, favoreciendo una mayor concentración en las uvas. Con un terroir excepcional de suelos arenosos, arcillosos y profundos, estas cepas de pie franco, plantadas en 1929, producen rendimientos naturalmente bajos, adaptadas y equilibradas con su entorno. Cuando estas características del suelo se encuentran con una altitud ideal, ofrecen una producción homogénea, consistente y de alta calidad, resultando en vinos elegantes, concentrados y altamente aromáticos.

FINCA LOS CEREZOS, LAS COMPUERTAS, LUJÁN DE CUYO

Ubicación: IG Las Compuertas, Luján de Cuyo

Parcela: 10 W

Altitud: 1 070 metros / 3 510 pies sobre el nivel del mar

Edad: 1929. Vides de pie franco.

Perfil del suelo: 42% arena, 42% limo y 16% arcilla

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 elegantes.

VINIFICACIÓN

Todo el proceso de vinificación se lleva a cabo meticulosamente, empleando técnicas. 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

Intenso color rojo rubí con tonos violeta. En nariz, revela aromas de cereza, fresa y frambuesa, acompañados de notas de vainilla, caramelo y crema de moca. Su textura es suave y sedosa. En boca, despliega un amplio centro de boca con taninos dulces y granulados que realzan la elegancia y estructura del vino. El final es fresco, expansivo y envolvente, con una sensación duradera y satisfactoria.

POTENCIAL DE
GUARDA
20
AÑOS

DECANTAR
POR
30
MINUTOS

SERVIR A
57° F
16° C

ABV: 13.6%
pH: 3.72
AZÚCAR: 1.26 g/l
ACIDEZ: 4.9

TERRAZAS DE LOS ANDES

PARCEL 10 FINCA LOS CEREZOS 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 a 1,070 metros sobre el nivel del mar en Las Compuertas, Luján de Cuyo, el viñedo tiene bajo contenido de material orgánico y altos niveles de calcio, proporcionando una textura óptima al suelo y nutrición a las vides. La Parcela 10 es la más cercana a las estribaciones de los Andes, por lo que tiene una mayor presencia de rocas de montaña, favoreciendo una mayor concentración en las uvas. Con un terroir excepcional de suelos arenosos, arcillosos y profundos, estas cepas de pie franco, plantadas en 1929, producen rendimientos naturalmente bajos, adaptadas y equilibradas con su entorno. Cuando estas características del suelo se encuentran con una altitud ideal, ofrecen una producción homogénea, consistente y de alta calidad, resultando en vinos elegantes, concentrados y altamente aromáticos.

FINCA LOS CEREZOS, LAS COMPUERTAS, LUJÁN DE CUYO

Ubicación: IG Las Compuertas, Luján de Cuyo

Parcela: 10 W

Altitud: 1 070 metros / 3 510 pies sobre el nivel del mar

Edad: 1929. Vides de pie franco.

Perfil del suelo: 42% arena, 42% limo y 16% arcilla

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 elegantes.

VINIFICACIÓN

Todo el proceso de vinificación se lleva a cabo meticulosamente, empleando técnicas. 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

Intenso color rojo rubí con tonos violeta. En nariz, revela aromas de cereza, fresa y frambuesa, acompañados de notas de vainilla, caramelo y crema de moca. Su textura es suave y sedosa. En boca, despliega un amplio centro de boca con taninos dulces y granulados que realzan la elegancia y estructura del vino. El final es fresco, expansivo y envolvente, con una sensación duradera y satisfactoria.

POTENCIAL DE
GUARDA
20
AÑOS

DECANTAR
POR
30
MINUTOS

SERVIR A
57° F
16° C

ABV: 13.6%
pH: 3.72
AZÚCAR: 1.26 g/l
ACIDEZ: 4.9

