

TERRAZAS DE LOS ANDES

PETIT MANSENG LATE HARVEST 2020

EXÓTICO · COMPLEJO · BALANCEADO

COMO PIONEROS EN PLANTAR PETIT MANSENG EN ARGENTINA, ELEGIMOS EL VALLE UCO PARA CREAR UNA EXPRESIÓN ÚNICA, DE GRAN INTENSIDAD Y COMPLEJIDAD AROMÁTICA, CON UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE DULZOR Y ACIDEZ.

DEVELAR Y PROTEGER LA MÁGIA DE LA CIMA DE LOS ANDES

El riesgo de cultivar a mayores alturas es tan alto como la calidad de las uvas que obtenemos. Nuestra pronta comprensión de los beneficios de las alturas nos permitió cultivar un conjunto único de viñedos de clima fresco en lo que ahora son 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 / 5348 pies. Manteniendo una conexión duradera 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

• *Finca El Yaima- Paraje Altamira, Valle de Uco:* (1000m/3280 ft) De suelos heterogéneos, franco-arenosos, con rocas en la superficie y arcilloso en la profundidad. 100% irrigado mediante riego por goteo de precisión. (1)



VENDIMIA 2020

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 Petit, así como su acidez natural.

La cosecha 2020 se caracterizó por un verano caliente y seco que trastocó las variables de madurez. A pesar de esto, esta vendimia ofrece un marco singular de conservación de acidez, buenos colores y aromas frescos. El Valle de Uco se muestra con gran frescura aromática, con notas frutales y minerales. Vinos de acidez equilibrada y concentración polifenólica óptima.

VINIFICACIÓN

Petit Manseng Late Harvest se elabora a partir de una cuidadosa selección de uvas cosechadas tardíamente, ligeramente pacificadas. Las uvas son suavemente prensadas en racimos enteros y el mosto resultante se clarifica a baja temperatura. Parte del mosto fermenta en barricas de roble francés, lo que permite obtener un vino dulce con azúcar natural. Tras 16 meses de crianza en barricas, el vino es clarificado, filtrado y embotellado, seguido de una estiba en botella durante 12 meses.

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

AROMA: De color amarillo dorado. Revela aromas de miel, dulce de membrillo y damasco confitado, acompañados de notas de almendra y cáscara de quinotos. Terrazas de Los Andes Late Harvest Petit Manseng es intenso y elegante.

PALADAR: En boca se destaca por su gran fluidez y equilibrio entre sucrosidad y acidez que le otorga un final refrescante.

POTENCIAL
DE GUARDA

10
AÑOS

SERVIR A

54° F
12° C

ABV: 12,6%

PH: 2,98

AZÚCAR: 93 G/L

ACIDEZ: 6,60

