



  
**TERRAZAS**  
*de los Andes*

**GRAND CABERNET SAUVIGNON | 2017**

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL CABERNET SAUVIGNON DE TERRAZAS DE LOS ANDES

**COMPOSICIÓN: 100 % CABERNET SAUVIGNON**

60%

40%

<b>UBICACIÓN</b>	Perdriel, Luján de Cuyo	Paraje Altamira, Valle de Uco
<b>VIÑEDO</b>	Finca Los Aromos	Finca El Pedregal
<b>ALTITUD</b>	980 m / 3215 pies	1100 m / 3608 pies
<b>SUELO</b>	Franco arenoso, con piedras, grava y arcilla. Se estresa ligeramente a las vides mediante el riego restringido, que fuerza a las raíces a ir más profundo.	Suelos aluvionales franco arenosos con diversidad de minerales, que se caracterizan por la existencia de piedra caliza.
<b>COSECHA</b>	10 de abril de 2017	14 de abril de 2017
<b>EXPRESIÓN</b>	El Cabernet Sauvignon que surge de este suelo profundo revela notas de frutos negros, como la grosella, y una frescura maravillosa.	Este terroir infunde a las uvas aromas de pimienta roja y toques de mentol, además de gran estructura y concentración.

**ELABORACIÓN DEL VINO**



1. Las uvas se cosechan a mano en las primeras horas de la mañana.
2. Los racimos y las bayas se seleccionan cuidadosamente en la bodega. Llenado gravitacional de pequeños tanques de fermentación.
3. Fermentación alcohólica que se activa con levaduras seleccionadas a 28-30 °C/82,4-86 °F. Maceración suave y prolongada durante un promedio de 21 a 28 días, combinando pigeage y délestage.
4. El vino se añeja durante 12 meses en barricas de roble francés.
5. Clarificación y filtrado.
6. Añejamiento prolongado en botella durante, por lo menos, 12 meses.

**NOTAS DE CATA**



**COLOR:** Color rojo granate profundo.

**AROMAS:** Complejo y aromático, revela aromas a frutos rojos como la guinda y la granada, notas especiadas y en el final, hierbas aromáticas frescas.

**SABOR:** Intenso y cerrado. Revela una perfecta acidez y un final equilibrado, prolongado y elegante.

**INFORME DE LA COSECHA**



La cosecha 2017 se caracterizó por su alta calidad y bajo volumen. El frío de las dos temporadas de primavera anteriores se combinó y dio como resultado racimos de bajo peso, pero la concentración y la calidad general de las uvas fue excepcional como consecuencia de la salud de las uvas, el excelente clima al momento de maduración y la baja cantidad de uvas por planta.

**MARIDAJE**

Ideal para maridar con carnes rojas asadas a la parrilla o al horno, carne de caza, estofados, quesos fuertes saborizados y añejados, especias como pimienta negra y mostaza, trufas y hongos.



**RECONOCIMIENTOS**

