



GRAND MALBEC 2022

COMPLEJO – ELEGANTE – EQUILIBRADO

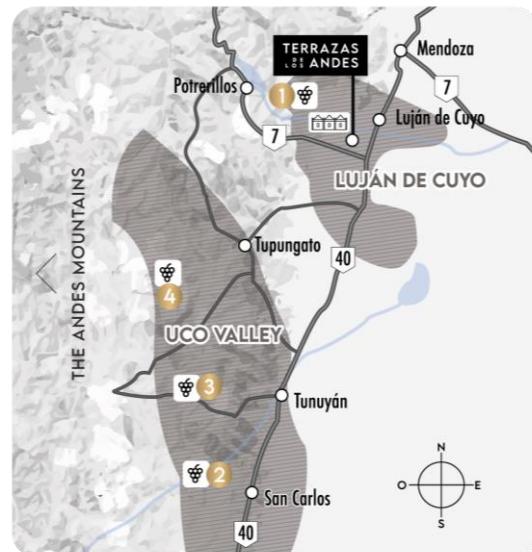
TERRAZAS
DE LOS ANDES

LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Elaborados a partir de 12 parcelas de Malbec cultivadas en la finca de forma regenerativa.
- Mezcla magistral de terroirs de Malbec Las Compuertas, Paraje Altamira, Los Chacayes y Gualtallary.

COSECHA 2022

- Temperaturas por debajo del promedio durante la maduración.
- Color profundo y maduración gradual, con acidez naturalmente más alta.
- Los vinos muestran una frescura vibrante, elegancia y una intensa expresión aromática.



EL SABOR ELEGANTE DE LOS ANDES

VINIFICACIÓN

- Uvas despalilladas y colocadas en tanques por gravedad.
- Maceración suave durante 3 a 4 semanas, con remontados y pisoneos.
- Fermentación maloláctica.
- Crianza: 12 meses en barrica de roble, con un 40% de primer uso, un 15% en cubos de roble y el resto en barricas de segundo uso para preservar la frescura y pureza de la fruta.

NOTAS DE CATA

- *Aroma:* Diversa paleta aromática con ciruela, guinda y cereza de Las Compuertas; violetas y tomillo de Paraje Altamira; moras, arándanos y romero de Los Chacayes, complementando con notas cítricas y tioladas de Gualtallary.
- *Paladar:* Equilibrado y armonioso. Con cuerpo. Taninos jugosos y presents, acompañados de una acidez vibrante, proporcionando una sensación duradera.

MARIDAJE

- Comidas refinadas, parrilladas sofisticadas.
- Res a la parrilla, quesos ahumados y hierbas como romero o huacatay.

ABV: 14%

Azúcar: 1 g/l

Servir a: 57°F – 16°C

PH: 3,71

Acidez: 5,25

Potencial de guarda: 10 años