

SAUVIGNON BLANC 2024

Este vino se distingue por su cautivadora intensidad aromática, donde sobresalen principalmente las exquisitas notas cítricas de pomelo. Además, se aprecia una nota sutil de espárragos y hojas de tomate, que añaden una interesante complejidad al vino.

- FRESCO
- EXPRESSIVO
- SUTIL

DONDE EL CIELO Y LA TIERRA SE ENCUENTRAN

Hace más de 30 años atrás, con la visión y convicción de crear vinos finos de montaña, comenzamos a recorrer los terrenos inexplorados de Los Andes en búsqueda de una expresión varietal refinada que sólo puede alcanzarse en Mendoza en las terrazas de clima fresco y, por consiguiente, de gran altitud. Fue allí, donde el cielo y la tierra se encuentran, que nace Terrazas de los Andes.

GUARDIANES DE LA VIDA DE LA MONTAÑA

Como Guardianes de la Vida en la montaña, tenemos el compromiso de develar y proteger la magia de las terrazas de los Andes.

- Preservar el agua sagrada de los glaciares andinos y sus suelos vivos
- Mitigar el impacto climático
- Involucrar a las comunidades andinas y su cultura
- Empoderar a nuestra gente



1 CEPAS DEL PLATA

El Peral . Valle de Uco
1500 M | 4921 FT

2 EL ESPINILLO

Gualtallary . Valle de Uco
1650 M | 5413 FT



TERRAZAS
DE
LOS ANDES

VENDIMIA 2024

La filosofía de Terrazas de los Andes consiste en cultivar con precisión cada parcela de forma individual, hasta definir el momento de cosecha, parcela por parcela, de las frutas frescas en su máxima expresión. Solemos estar entre los primeros en cosechar, buscando privilegiar la elegancia por sobre la potencia y evitar la sobremaduración con el fin de preservar los aromas afrutados brillantes y minerales de este Sauvignon Blanc, así como su acidez natural.

Si bien la cosecha 2024 presentó una gran calidad en todo el país, estuvo marcada por varias olas de calor, con muy buena calidad polifenólica y concentración de taninos, la expresión aromática es más bien uniforme y muestra un perfil de fruta más franco.

Las condiciones climáticas fueron desafiantes, lo que produjo que la cosecha se haya desarrollado en un período de tiempo más corto y con menores volúmenes en comparación con años anteriores.

VINIFICACIÓN

En los viñedos de altura de donde provienen estas uvas la madurez sucede lentamente, logrando una gran intensidad y complejidad aromática. Se evita la exposición solar excesiva de las uvas. El mosto fermenta en acero inoxidable, así como también la conservación del vino. Durante este período trabajamos la borra para lograr cremosidad que se equilibrará perfectamente con la acidez.

EL SABOR FRESCO DE LA MAGIA DE LOS ANDES

AROMA: se perciben aromas intensos, destacándose las notas cítricas de pomelo, espárragos y hojas de tomate.

PALADAR: fresco, de buena tensión dada por su acidez, se completa con un dejo dulce de su paso parcial por roble.

MARIDAJE

- Ideal para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas, queso de cabra y ensaladas hojas verdes.

POTENCIAL
DE GUARDA
2 A 3
AÑOS

SERVIR A
54° F
12° C

ABV: 12,3%
pH: 3,22
Azúcar: 1,2 g/l
Acidez: 6,08