

# ORIGEN LOS CHACAYES MALBEC 2022

Terrazas de los Andes Origen Los Chacayes Malbec nace a 1200 m en suelos rocosos y a temperaturas extremas en viñedos cultivados con prácticas regenerativas.

## 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
- Empoderar a nuestra gente

## LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO: nuestro mosaico de *terroirs*

- IG Los Chacayes, Valle de Uco
- Suelos pobres y heterogéneos de textura franco-arenosa y rocosa con recubrimiento calcáreo
- Altitud de 1200m (3937 pies)



1

LICÁN

Los Chacayes - Valle de Uco  
1200 M | 3937 FT



TERRAZAS  
DE  
LOS ANDES



## VENDIMIA 2022

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 sobre maduración con el fin de preservar los aromas florales y frutales del Malbec, así como su acidez natural.

La cosecha de 2022 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 un perfil frutal brillante con una sensación en boca vibrante y elegante.

Un año fresco, con vinos brillantes y elegantes.

## VINIFICACIÓN

La cosecha de las uvas se realiza de forma temprana y fresca cuando las uvas se encuentran en su punto máximo de expresión.

Su maceración dura entre 15 y 20 días, con el objetivo de extraer de forma lenta y precisa la estructura tánica adecuada del vino, conservando su finura.

La crianza se realiza en barricas de roble francés, 50% nuevas durante 12 meses, mientras que la otra parte se conserva en tanques para preservar la frescura y pureza de la fruta.

## EL SABOR FRESCO DE LA MAGIA DE LOS ANDES

AROMA: De una expresión aromática atractiva. Se destacan los aromas de frutos negros, arándanos y mermelada de ciruela, enmarcados por notas de hierbas silvestres y tomillo que aportan complejidad al bouquet.

PALADAR: Su entrada es amplia y con sensación de untuosidad que otorga densidad al medio de boca. Presenta, a la vez, un final persistente y agradable.

## MARIDAJE

Vino gastronómico y versátil que se puede maridar con múltiples platos, ingredientes y métodos de cocción.

- Platos especiados a base de carne roja vacuna o de pato y carnes de caza como jabalí y ciervo
- Quesos semiduros como Pategrás, Gruyere y Cheddar
- Postres con frutos rojos, ciruelas, pasas y manzanas rojas asadas

POTENCIAL  
DE GUARDA

5 a 10  
AÑOS

SERVIR A

57° F  
16° C

ABV: 14,2%  
PH: 3,74  
Azúcar: 1,5 g/l  
Acidez: 5,12