

ORIGEN LAS COMPUERTAS MALBEC 2021

Terrazas de los Andes Origen Malbec de Las Compuertas proviene de vides plantadas en 1929 a 1070 m de altura en proceso de certificación orgánica.

La visión de soñar lo imposible

Nuestro equipo se dedica con pasión al cultivo orgánico de un impresionante mosaico de más de 200 terrazas de altura en este lugar mágico donde la tierra y el cielo se encuentran. Elaborados con frutas de montaña cultivadas de manera sustentable, los vinos de Terrazas de los Andes son vinos elegantes, expresivos y complejos que capturan el sabor puro y fresco 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 la cima del mundo.

- 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 se cultivan, no se hacen: Nuestro mosaico de *terroirs*

- IG Las Compuertas, Luján de Cuyo
- Vides plantadas en 1929
- Suelo homogéneo y profundo con gran concentración de piedra pequeña
- Altitud de 1070m (3510 pies)



1 LAS COMPUERTAS

Las Compuertas - Luján de Cuyo
1070 M | 3510 FT

- Floral
- Afrutado
- Sedoso



TERRAZAS DE LOS ANDES



Vendimia 2021

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 2021 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; como nos gusta decir, "al dente".

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, 15% nuevas y 35% usadas durante 9 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: Gran complejidad e intensidad aromática. Se destacan los aromas de fruta roja como ciruela y cereza que combinan con de violeta y especias de montaña, típicas del Malbec de clima frío.

PALADAR: Entrada sedosa, con persistencia y buena densidad. Su final es amable y persistente.

Maridaje

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

- Carnes rojas vacuna, de cordero y chivo a la parrilla o en cocciones prolongadas
- Quesos maduros o ahumados
- Postres de chocolate amargo, frutas como mora, ciruelas e higos

POTENCIAL
DE GUARDA

5 A 10
AÑOS

SERVIR A

57° F
16° C

ABV: 14,2%
pH: 3,74
Azúcar: 1,19 g/l
Acidez: 5