

## ORIGEN PARAJE ALTAMIRA BLEND 2021

Este blend de Malbec y Cabernet Sauvignon proviene de viñedos en proceso de certificación orgánica ubicados a 1.100 m sobre el margen derecho del río Tunuyán, en la IG Paraje Altamira, Valle de Uco.

### 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 Paraje Altamira, Valle de Uco
- Suelo con abundante canto rodado y rocas de gran tamaño envueltas de caliza, cubiertas por un depósito aluvional con arena
- Altitud de 1100m (3610 pies)



**1 LOS CASTAÑOS**  
Paraje Altamira, Valle de Uco  
1100 M | 3610 FT

- Armónico
- Aromático
- Concentrado



# 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, 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. El corte de Malbec y Cabernet Sauvignon se realiza terminada la maceración maloláctica.

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:** De una intensa expresión floral y frutada. Se destacan los aromas de moras y grosellas combinadas con notas especiadas y hierbas aromáticas que reflejan la frescura de la altura.

**PALADAR:** Entrada amplia que se distingue por una sensación de fruta muy duradera y por taninos redondos y maduros. Largo, concentrado y persistente en boca.

### Maridaje

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

- Carnes rojas adobadas y en guisos
- Especies secas como comino, ají molido, pimentón ahumado, canela
- Postres con chocolate amargo, ciruelas, avellanas

POTENCIAL  
DE GUARDA

5 A 10  
AÑOS

SERVIR A

57° F  
16° C

ABV: 14%  
pH: 3,65  
Azúcar: 1,03 g/l  
Acidez: 5,29