

ORIGEN PARAJE ALTAMIRA BLEND 2022

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

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 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 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 1100 m (3610 pies)



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

- Armónico
- Aromático
- Concentrado



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, 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, el 50% en barricas usadas durante 12 meses, mientras que el resto se mantiene 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 to 10
AÑOS

SERVIR A
57° F
16° C

ABV: 14.6%
PH: 3,72
Azúcar: 0,81 g/l
Acidez: 5,32