

RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2021

Nuestro Reserva Cabernet Sauvignon brillante, fresco y afrutado resultado de un blend de más de 25 parcelas de 4 viñedos de altura trabajados mediante cultivo orgánico.

- Fresco
- Expresivo
- Complejo

La visión de soñar lo imposible

Nuestro equipo se dedica de manera apasionada al cultivo orgánico de un impresionante mosaico de más de 200 viñedos en terrazas de gran altura en este lugar mágico donde la tierra y el cielo se encuentran. Los vinos de Terrazas de los Andes se elaboran con frutas de montaña cultivadas por la bodega de manera sustentable. 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 que viven en las montañas
- Empoderar a nuestra gente

Los grandes vinos se cultivan, no se hacen: Nuestro mosaico de terroirs

- Blend de más de 25 parcelas de viñedos
- Procedente de 4 de nuestros viñedos de altura
- Altitudes de 1000 m (3280 pies) a 1200 m (3937 pies)
- En las apelaciones más destacadas de Luján de Cuyo y Valle de Uco



1 LOS AROMOS

Agrelo . Luján de Cuyo
1000 M | 3280 FT

2 LICÁN

Los Chacayes . Valle de Uco
1200 M | 3937 FT

3 EL PEDREGAL

Paraje Altamira . Valle de Uco
1100 M | 3610 FT

4 EL YAIMA

Eugenio Bustos . Valle de Uco
1000 M | 3280 FT



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 sobremaduración con el fin de preservar los vibrantes aromas afrutados y especiados del Cabernet Sauvignon, 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, 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 Cabernet Sauvignon es una cosecha temprana y fresca. Las uvas están 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 nuevas o de hasta 4 usos durante 12 meses, mientras que una parte se conserva en tanques para preservar la frescura y pureza de la fruta.

El sabor fresco de la magia de los Andes

AROMA: Aromas frescos a frutas rojas y negras, como las grosellas rojas y los arándanos, equilibrados con notas especiadas a tomillo, romero y cardamomo, dando lugar a un delicioso final de crema de avellanas, vainilla y caramelo.

BOCA: La acidez equilibrada y el sabor afrutado ofrecen una primera sensación jugosa en boca, redondeada con sabores de grosella roja y taninos dulces, complejos y vibrantes.

Maridaje

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

- Carnes de caza como conejo, venado y jabalí; cordero y otras carnes rojas a la parrilla
- Hierbas aromáticas y especias como romero, tomillo, laurel y canela
- Postres con chocolate negro, ciruela, higo y frambuesa

POTENCIAL
DE GUARDA

5 A 10
AÑOS

SERVIR A

57° F
14° C

ABV: 13,5%
pH: 3,68
Azúcar: 1 g/l
Acidez: 5,3