

RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2023

Nuestro Reserva Cabernet Sauvignon brillante, fresco y afrutado resultado de un blend de más de 25 parcelas de 4 viñedos de altura trabajados mediante 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 y su cultura
- Empoderar a nuestra gente

LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO: 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



- Fresco
- Expresivo
- Complejo



- LOS AROMOS**
Agrelo . Luján de Cuyo
1000 M | 3280 FT
- LICÁN**
Los Chacayes . Valle de Uco
1200 M | 3937 FT
- EL PEDREGAL**
Paraje Altramira . Valle de Uco
1100 M | 3610 FT
- EL YAIMA**
Eugenio Bustos . Valle de Uco
1000 M | 3280 FT

VENDIMIA 2023

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.

Aunque la cosecha de 2023 estuvo enfocada en la calidad en todo el país, también enfrentamos desafíos. Una ola de calor en enero aceleró la madurez, requiriendo una irrigación cuidadosa y precisa. Hacia final de la maduración, las altas temperaturas disminuyeron, logrando un excelente equilibrio entre madurez de azúcar y polifenoles, conservando una buena proporción de azúcar/acidez. Luego, una sorpresa en marzo: una helada temprana y atípica nos obligó a acelerar la cosecha en los viñedos de mayor altitud. Sin embargo, superamos el desafío y obtuvimos una calidad de uva notable.

VINIFICACIÓN

La cosecha de las uvas Cabernet Sauvignon es una cosecha temprana y fresca. Las uvas están en su punto máximo de expresión; de nuestros viñedos cultivados de forma regenerativa.

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

La crianza se realiza en barricas de roble francés 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
57º F
14º C

ABV: 13,2%
PH: 3,76
Azúcar: 1,2 g/l
Acidez: 5,2