

# TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA CHARDONNAY 2024

Nuestro Reserva Chardonnay brillante, fresco y afrutado resultado de un blend de más de 10 parcelas de 3 viñedos de altura, trabajados mediante cultivo regenerativo.

- FRESCO
- EXPRESIVO
- COMPLEJO

## LA VISIÓN DE SOÑAR LO IMPOSIBLE

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 10 parcelas de viñedos
- Procedente de 3 de nuestros viñedos de altura
- Altitudes de 1230 m (4035 pies) a 1650 m (5413 pies)
- En las apelaciones más destacadas del Valle de Uco



### 1 CEPAS DEL PLATA

El Peral . Valle de Uco  
1500 M | 4921 FT

### 2 CAICAYÉN

Gualtallary . Valle de Uco  
1230 M | 4035 FT

### 3 EL ESPINILLO

Gualtallary . Valle de Uco  
1650 M | 5413 FT



# TERRAZAS DE LOS ANDES

## VENDIMIA 2024

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 aromas afrutados brillantes y minerales del Chardonnay, así como su acidez natural.

Si bien la cosecha 2024 presentó una gran calidad en todo el país, estuvo marcada por varias olas de calor, con muy buena calidad polifenólica y concentración de taninos, la expresión aromática es más bien uniforme y muestra un perfil de fruta más franco. Las condiciones climáticas fueron desafiantes, lo que produjo que la cosecha se haya desarrollado en un período de tiempo más corto y con menores volúmenes en comparación con años anteriores.

## VINIFICACIÓN

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

Una vez prensado, el mosto se trasiega y comienza la fermentación. A mitad de la fermentación, el mosto se traslada a las barricas de roble para terminar la fermentación. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en parte para lograr un vino fresco y crujiente. Tras 8 meses de crianza en roble sobre lías, el vino se estabiliza y se embotella.

## EL SABOR FRESCO DE LA MAGIA DE LOS ANDES

AROMA: Jugosos aromas a durazno amarillo y pera que se realzan con notas de pomelo y cáscaras de cítricos confitados.

PALADAR: Los atractivos sabores frutales brillantes tipo pera y la acidez equilibrada conducen a un vino de gran cuerpo y un final largo y untuoso con sutiles notas de bríoche.

## MARIDAJE

- Pescados blancos a la parrilla, pastas con manteca o crema, comida tailandesa
- Queso camembert y brie
- Frutas como manzana, ananá, mango, naranja, lima

POTENCIAL  
DE GUARDA  
**5 A 10**  
AÑOS

SERVIR A  
**54°F**  
**12°C**

ABV: 13%  
pH: 3.38  
Azúcar: 1 g/l  
Acidez: 5,65