

RESERVA MALBEC 2021

Nuestro Reserva Malbec, brillante, fresco y afrutado, es el resultado de un *blend* de más de 100 parcelas de 8 viñedos de altura en proceso de certificación orgánica.

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*

- *Blend* de más de 100 parcelas de viñedos
- Procedente de 8 de nuestros viñedos de altura
- Altitudes de 1070 m (3510 pies) a 1650 m (5413 pies)
- En las apelaciones más destacadas de Luján de Cuyo y Valle de Uco



- Fresco
- Expresivo
- Complejo

- 1 LAS COMPUERTAS**
Las Compuertas . Luján de Cuyo
1070 M | 3510 FT
- 2 CAICAYÉN**
Gualtallary . Valle de Uco
1230 M | 4035 FT
- 3 EL ESPINILLO**
Gualtallary . Valle de Uco
1650 M | 5413 FT
- 4 LICÁN**
Los Chacayes . Valle de Uco
1200 M | 3937 FT
- 5 EL PEDREGAL**
Paraje Altamira . Valle de Uco
1100 M | 3610 FT
- 6 LOS CASTAÑOS**
Paraje Altamira . Valle de Uco
1100 M | 3610 FT
- 7 EL YAIMA**
Eugenio Bustos . Valle de Uco
1000 M | 3280 FT
- 8 LOS PERUANOS**
Paraje Altamira . Valle de Uco
1030 M | 3380 FT



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 del Malbec, 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 Reserva Malbec 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 y 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: Fresco e intensamente afrutado con sabores a frutos negros y rojos como mora, ciruela y frutilla, con notas de violeta y especias de montaña, típicas del Malbec de clima frío.

PALADAR: Vibrante, con aromas y sabores que se van revelando en capas, la sensación en boca es fresca y pulida, con una buena tensión y longitud.

Maridaje

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

- Carne vacuna, porcina y ovina tanto a la parrilla como guisada
- Diferentes tipos de pasta con salsa de tomate
- Postres de chocolate, con frutos rojos, nueces o coco

POTENCIAL
DE GUARDA

5 A 10
AÑOS

SERVIR A

57° F
16° C

ABV: 13,9%
pH: 3,69
Azúcar: 1,13 g/l
Acidez: 5,4