WHERE THE EARTH MEETS THE SKY

RESERVA MALBEC 2022

Nuestro Reserva Malbec, brillante, fresco y afrutado, es el resultado de un *blend* de más de 100 parcelas de 8 viñedos de altura, cultivados con prácticas regenerativas.

- 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 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

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 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.
Aunque la cosecha de 2022 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 Reserva Malbec es una cosecha temprana y fresca. Las uvas están 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 tánica 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: Fresco e intensamente afrutado con sabores a frutos rojos y negros como ciruela y cereza, con notas de violeta y especias de montaña, típicas del Malbec de clima frío que se complementan con las notas de caramelo y chocolate propias de su crianza en roble.

PALADAR: De gran volume, con taninos vvibrantes y estructurados, 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
57º F
16º C

ABV: 13,5%
pH: 3,71
Azúcar: 1,16 g/l
Acidez: 5,47