



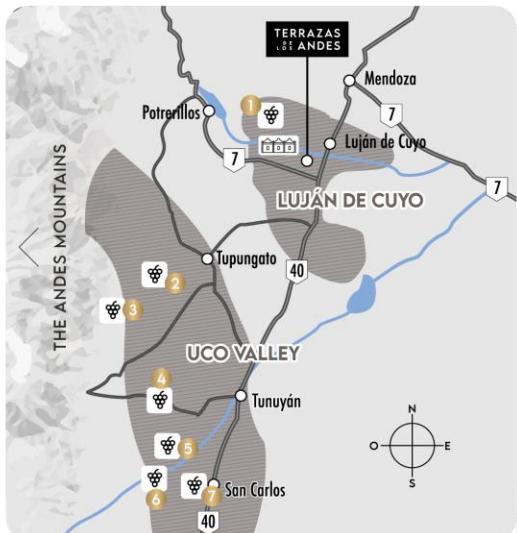
RESERVA MALBEC 2023

FRESCO | EXPRESIVO | COMPLEJO

TERRAZAS
DE
LOS
ANDES

LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Blend de más de 100 parcelas de viñedos.
- Procedente de 7 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

EL SABOR FRESCO DE LA MAGIA DE LOS ANDES

VINIFICACIÓN

- Cosecha temprana y fresca en su punto máximo de expresión.
- Maceración entre 15 y 20 días, con el objetivo de extraer de forma lenta y precisa la estructura tánica adecuada del vino
- Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses, mientras que una parte se conserva en tanques para preservar la frescura y pureza de la fruta.

NOTAS DE CATA

- 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 caramel y chocolate propias de su crianza en roble.
- Paladar:** De gran volumen, con taninos dulces y redondos, en boca es fresca y pulida, con una buena tensión y longitud.

MARIDAJE

- 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

ABV: 13,7%

Azúcar: 1,4 g/l

Servir a: 57°F – 16°C

PH: 3,72

Acidez: 5,5

Potencial de guarda: 5-10 años.