

## PINOT NOIR 2024

Nuestro Pinot Noir 2024, de color brillante, fresco y afrutado, se produce meticulosamente en viñedos de altura utilizando prácticas de cultivo regenerativas.

- INTENSO
- FRUTAL
- AROMÁTICO

### 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.

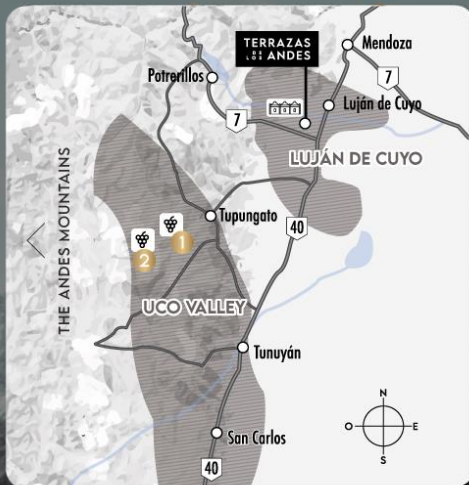
### GUARDIANES DE LA VIDA DE LA MONTAÑA

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 que viven en las montañas
- Empoderar a nuestra gente

### LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO:

- Procedentes de nuestros viñedos de altura Caicayén y El Espinillo.
- Ubicados en Valle de Uco.
- Altitud de 1230m (4035 pies) y 1650m (5413 pies).



- 1 CAICAYÉN**  
 Gualtallary, Valle de Uco  
 1230 M | 4035 FT
- 2 EL ESPINILLO**  
 Gualtallary, Valle de Uco  
 1650 M | 5413 FT



### 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 sobre maduración con el fin de preservar los aromas florales y frutales, así como su acidez natural. La cosecha 2024 se caracterizó por un clima cálido, baja humedad y precipitaciones escasas, lo que anticipó el ciclo vegetativo en nuestros viñedos de altura. La madurez de las uvas fue más temprana que el promedio histórico, permitiendo preservar la frescura y lograr un excelente equilibrio entre concentración y elegancia. Mientras que en Luján los procesos fueron más acelerados, en el Valle de Uco la maduración se dio de forma más equilibrada. Se anticipan vinos de gran color, concentración, elegancia y excelente expresión frutal.

### VINIFICACIÓN

La cosecha de las uvas se realiza de forma manual, asegurando la selección de los mejores racimos. Luego, se lleva a cabo un despalillado suave y el encubado incluye un 5% de uva entera, lo cual aporta complejidad al vino.

Durante la maceración, se alternan remontajes y pisoneos (pisage), logrando una extracción controlada y precisa de los compuestos aromáticos y taninos deseados. Tras el descube, el vino es sometido a una crianza en cubas de roble francés, que realza su estructura y carácter.

Finalmente, el vino es filtrado y embotellado, quedando listo para brindar una experiencia única y refinada.

### EL SABOR FRESCO DE LA MAGIA DE LOS ANDES

**AROMA:** Con una expresión aromática intensa, destacan aromas de fruta fresca y crujiente, como cereza. Se perciben notas especiadas, chocolate y caramelo producto de su crianza en barrica, añadiendo profundidad y complejidad.

**PALADAR:** Su acidez aporta frescura, con un paso medio en boca jugoso, taninos presentes y un retrogusto graso y sedoso que envuelve el paladar creando una experiencia equilibrada y placentera.

### MARIDAJE

- Quesos azul, morbier, gouda y brie.
- Risotto de hongos, paté de hongos, salsa blanca con champiñones.
- Pescados grasos como el salmón, trucha, atún y mero.
- Postres: chocolate blanco, pavlová con frutos rojos, mermeladas de ciruelas.

Potencial  
de guarda  
5 a 10  
años

Servir a  
54° F  
12° C

ABV: 12,7%  
PH: 3,72  
Azúcar: 1,2 g/l  
Acidez: 5,1 g/l