

RESERVA SYRAH 2021

Nuestro Reserva Syrah, intenso, fresco y afrutado, se elabora cuidadosamente a partir de las uvas cultivadas orgánicamente.

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*

- Procedente de nuestro viñedo de altura El Yaima
- Ubicado en Eugenio Bustos, Valle de Uco
- Altitud de 1000 m (3280 pies)



EL YAIMA
Eugenio Bustos . Valle de Uco
1000 M | 3280 FT

- Fresco
- Expresivo
- Complejo



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, 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 Syrah 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 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 aromas de fruta fresca roja como cereza, frutilla y grosellas. Complejiza el *bouquet* las notas de azahar.

PALADAR: Fresco y equilibrado con aromas y sabores de caramelo y chocolate.

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

- Carne vacuna y porcina a la parrilla aromatizadas con distintas hierbas y especias como albahaca y pimienta.
- Queso de cabra, oveja y de vaca de sabores fuertes como el Gouda, Parmesano, Gorgonzola, Emmental.
- Torta de chocolate negro y naranja, brownie, mousse de chocolate semiamargo y frutas rojas.

POTENCIAL
DE GUARDA
5 A 10
AÑOS

SERVIR A
57° F
16° C

ABV: 13,9%
pH: 3,53
Azúcar: 1,25 g/l
Acidez: 5,35