

RESERVA SYRAH 2022

Nuestro Reserva Syrah, intenso, fresco y afrutado, se elabora cuidadosamente a partir de viñedos cultivados regenerativamente.

- FRESCO
- EXPRESIVO
- COMPLEJO

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 Andinas y su cultura
- Empoderar a nuestra gente

LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO 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



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 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.

LA FRESCURA DE LOS ANDES

AROMA: Fresco e intensamente afrutado con aromas de fruta fresca roja como cereza y frutilla.

PALADAR: Fresco, de buena acidez 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: 13,2%
pH: 3,6
Azúcar: 1,4 g/l
Acidez: 5,9