

MALBEC ROSÉ 2023

Perfumado y sutil, este Malbec Rosé es la expresión elegante de nuestra colección exclusiva de viñedos de altura, elaborado con el máximo respeto por la naturaleza y la comunidad.

- FRESCO
- EXPRESIVO
- SUTIL

DONDE EL CIELO Y LA TIERRA SE ENCUENTRAN

Nuestro equipo se dedica de manera apasionada al cultivo regenerativo de un impresionante mosaico de más de 200 viñedos en terrazas de gran altura en este lugar mágico donde la tierra y el cielo se encuentran. Los vinos de Terrazas de los Andes se elaboran con un 100% de fruta de montaña cultivada por la bodega, irrigada de manera sustentable con agua prístina de glaciar. Son vinos de gran cuerpo y, a su vez, brillantes y con aroma elegante, 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 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



1 CEPAS DEL PLATA

El Peral . Valle de Uco
1500 M | 4921 FT

2 CAICAYÉN

Gualtallary . Valle de Uco
1230 M | 4035 FT



VENDIMIA 2023

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 sobremaduración con el fin de preservar los aromas afrutados brillantes y minerales, así como su acidez natural.

Si bien la cosecha 2023 presentó una gran calidad en todo el país, estuvo marcada por varias olas de calor, con muy buena calidad polifenólica y concentración de taninos, la expresión aromática es más bien uniforme y muestra un perfil de fruta más franco.

Las condiciones climáticas fueron desafiantes, lo que produjo que la cosecha se haya desarrollado en un período de tiempo más corto y con menores volúmenes en comparación con años anteriores.

VINIFICACIÓN

Para este vino se realizan dos cosechas diferenciadas, la primera en busca de neutralidad, carácter flora y fresca, y la segunda como componente de ajuste de color y mayor expresión varietal. Mediante un prensado tradicional se obtienen los distintos jugos, que luego de ser decantados, fermentan en acero inoxidable. Mediante degustación se define el corte de ambos componentes que descansará 4 meses en tanque de acero inoxidable hasta su embotellado. Consumir preferentemente en el año para poder disfrutar de su esplendor.

EL SABOR FRESCO DE LA MAGIA DE LOS ANDES

AROMA: se perciben aromas de fruta fresca como pomelo rosado, lima, manzana roja, pera y frambuesa.

PALADAR: cremoso y con una acidez crujiente con un agradable final largo y jugoso.

MARIDAJE

- Ideal para acompañar frutos de mar, carnes blancas, ensaladas frescas, quesos ahumados sutiles y pastas.

POTENCIAL
DE GUARDA
2 A 3
AÑOS

SERVIR A
54° F
12° C

ABV: 12,6%
pH: 3,33
Azúcar: 0,2 g/l
Acidez: 5,85