

## MALBEC ROSÉ 2024

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.

### 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

### LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO



**1 CAICAYÉN**  
Gualtallary - Valle de Uco  
1230 M | 4035 FT

- FRESCO
- EXPRESIVO
- SUTIL



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

La cosecha 2024 fue inusual y desafiante, marcada por altas temperaturas, baja humedad y escasas precipitaciones, lo que generó un adelantamiento general de los ciclos vegetativos. En el Valle de Uco, la maduración fue lenta y pausada, permitiendo cosecha en el momento óptimo. A pesar del estrés térmico, se logró una buena sanidad en las uvas y vinos con gran concentración, fresca y fina. Gracias al manejo de canopia, rendimientos controlados y prácticas de viticultura precisas, permitieron preservar la frescura, el color y la expresión varietal. Como resultado, se anticipa una añada de gran calidad, con vinos equilibrados, intensos, frescos y fieles a la identidad de cada terroir.

### VINIFICACIÓN

Para este vino, se realiza un prensado directo de la uva Malbec en racimo entero, separando el primer y segundo crémant del resto del mosto. La fermentación se lleva a cabo a baja temperatura para preservar la frescura y los aromas característicos. El vino tiene una crianza corta sobre lías, lo que aporta mayor textura y complejidad, y se embotella a la llegada del invierno, manteniendo su carácter fresco y vibrante.

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

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

**PALADAR:** elegante tensión y una acidez vibrante que evoca el frescor de frutas recién cosechadas.

### 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: 12,8%  
PH: 3,35  
Azúcar: 0,8 g/l  
Acidez: 4,9