

## RESERVA CHARDONNAY 2022

Nuestro Reserva Chardonnay brillante, fresco y afrutado resultado de un blend de más de 10 parcelas de 3 viñedos de altura trabajados mediante cultivo orgánico.

- Fresco
- Expresivo
- Complejo

### La visión de soñar lo imposible

Nuestro equipo se dedica de manera apasionada al cultivo orgánico 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 la cima del mundo.

- 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 se cultivan, no se hacen:

#### Nuestro mosaico de terroirs

- Blend de más de 10 parcelas de viñedos
- Procedente de 3 de nuestros viñedos de altura
- Altitudes de 1230 m (4035 pies) a 1650 m (5413 pies)
- En las apelaciones más destacadas del Valle de Uco



#### 1 CEPAS DEL PLATA

El Peral . Valle de Uco  
1500 M | 4921 FT

#### 2 CAICAYÉN

Gualtallary . Valle de Uco  
1230 M | 4035 FT

#### 3 EL ESPINILLO

Gualtallary . Valle de Uco  
1650 M | 5413 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 sobremaduración con el fin de preservar los aromas afrutados brillantes y minerales del Chardonnay, así como su acidez natural.

Si bien la cosecha 2022 fue una cosecha enfocada en la calidad en todo el país, también fue una temporada llena de desafíos. La ola de calor de principios de enero aceleró la maduración y nos obligó a responder con un riego cuidadoso y específico. En el período final de maduración, hubo un descenso de temperatura y logramos un excelente equilibrio entre la madurez de azúcar y la madurez polifenólica, conservando una buena relación azúcar-acidez. Seguidamente, marzo nos sorprendió con una atípica helada temprana que nos obligó a acelerar el ritmo de cosecha en los viñedos de mayor altitud. Pero estuvimos a la altura y obtuvimos una calidad de uva notable.

### Vinificación

La cosecha de las uvas Reserva Chardonnay es una cosecha temprana y fresca. Las uvas están su punto máximo de expresión; como nos gusta decir, "al dente".

Una vez prensado, el mosto se trasega y comienza la fermentación. A mitad de la fermentación, el mosto se traslada a las barricas de roble para terminar la fermentación. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en parte para lograr un vino fresco y crujiente. Tras 8 meses de crianza en roble sobre lías, el vino se estabiliza y se embotella.

### El sabor fresco de la magia de los Andes

AROMA: Jugosos aromas a durazno amarillo y pera que se realzan con notas de pomelo, cáscaras de cítricos confitadas y un toque de miel blanca.

BOCA: Los atractivos sabores frutales brillantes tipo pera y la acidez equilibrada conducen a un vino de gran cuerpo y un final largo y untuoso con sutiles notas de brioche.

### Maridaje

- Pescados blancos a la parrilla, pastas con manteca o crema, comida tailandesa
- Queso camembert y brie
- Frutas como manzana, ananá, mango, naranja, lima

POTENCIAL  
DE GUARDA  
5 A 10  
AÑOS

SERVIR A  
54° F  
12° C

ABV: 13,5%  
pH: 3,42  
Azúcar: 0,44 g/l  
Acidez: 5,76