



TERRAZAS de los Andes

GRAND MALBEC | 2017

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL MALBEC DE TERRAZAS DE LOS ANDES

COMPOSICIÓN: 100 % MALBEC

	25%	30%	45%
UBICACIÓN	Las Compuertas, Luján de Cuyo	Paraje Altamira, Valle de Uco	Los Chacayes, Valle de Uco
VIÑEDO	Finca Las Compuertas	Finca Los Castaños	Finca Licán
ALTITUD	1070 m / 3510 pies sobre el nivel del mar	1100 m / 3608 pies	1200 m / 3937 pies
SUELO	Bajo contenido de materia orgánica y altos niveles de calcio que proporcionan óptima textura al suelo y nutrición a las viñas.	El suelo calcáreo es rocoso, arenoso y franco, con abundante diversidad mineral y poca retención de agua.	Arenoso y seco, este suelo heterogéneo fuerza a la planta a desarrollar raíces largas y profundas.
COSECHA	5 de abril de 2017	25 de marzo de 2017	27 de marzo de 2017
EXPRESIÓN	El Malbec originado en el suelo profundo de este viñedo revela aromas y sabores a frutos rojos, taninos redondos y una elegancia singular.	Este terroir rocoso infunde a las uvas Malbec notas herbáceas florales y aromáticas, así como un equilibrio perfecto.	La tierra del canto rodado completa el blend con un Malbec bellamente concentrado que transmite aromas de frutos negros, notas minerales y fresca luminosa.

ELABORACIÓN DEL VINO



1. Las uvas se cosechan a mano en las primeras horas de la mañana.
2. Los racimos y las bayas se seleccionan cuidadosamente en la bodega. Llenado gravitacional de pequeños tanques de fermentación.
3. Fermentación alcohólica que se activa con levaduras seleccionadas a 28-30 °C/82,4-86 °F. Maceración suave y prolongada durante un promedio de 20-25 días, combinando pigeage y délstage.
4. El vino se añeja durante 12 meses en barricas de roble francés.
7. Clarificación y filtrado.
8. Añejamiento prolongado en botella durante, por lo menos, 12 meses.

NOTAS DE CATA



COLOR: Rojo intenso con matices negros.

AROMAS: Exhibe un bouquet atractivo y complejo que combina aromas de frutos negros y notas de hierbas balsámicas y aromáticas. Hacia el final, muestra aromas delicados de café y chocolate negro.

SABOR: Suave, audaz y fresco en la boca. Su acidez excepcional y taninos firmes y redondos garantizan un prolongado potencial de guarda.

INFORME DE LA COSECHA



La cosecha 2017 se caracterizó por su alta calidad y bajo volumen. El frío de las dos temporadas de primavera anteriores se combinó y dio como resultado racimos de bajo peso, pero la concentración y la calidad general de las uvas fue excepcional como consecuencia de la salud de las uvas, el excelente clima al momento de maduración y la baja cantidad de uvas por planta.

MARIDAJE

Ideal para maridar con carne de vaca asada y en cocción lenta con reducciones de vino. Este vino también marida excelentemente con estofado de cordero y quesos maduros o ahumados.



RECONOCIMIENTOS



Tim Atkin



JAMES SUCKLING.COM