

CABERNET SAUVIGNON

RESERVA

2016


TERRAZAS
de los Andes



INFORME DE COSECHA

El 2016 fue un año atípico. Una primavera más fría con demora en la brotación, lluvias durante la floración y numerosos días nublados resultaron en una maduración más lenta y rendimientos menores. Se lograron vinos de gran calidad y frescura, bajo tenor alcohólico, excelente acidez y destacados aromas varietales.

Los vinos tintos sobresalen por su gran intensidad de color. El raleo natural producido por las lloviznas durante la floración seguido de una maduración extendida con temperaturas moderadas favorecieron una excelente síntesis de antocianos. Los tintos 2016 son brillantes, límpidos y se destacan por sus notas a frutas rojas y florales.

Reserva Cabernet Sauvignon 2016 se destaca por su delicada fusión de notas frutadas, florales y especiadas. Es un tinto que entrega frescura y equilibrio.

El Equipo Técnico de Terrazas de los Andes

VINIFICACIÓN

1. Cosecha manual durante los meses de marzo y abril.
2. Despalillado de racimos y leve rotura de bayas.
3. Fermentación controlada y maceración amable durante 21 días alternando remontajes y *délestage*. Descubre.
4. Crianza de 12 a 14 meses en barricas de roble francés de uno a cuatro usos.
5. Clarificación. Filtración ligera. Embotellado.
6. Estiba en botella por un mínimo de 6 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Altitud: *superior a 980 metros/3.215 pies sobre el nivel del mar.*

Ubicación de los viñedos: *Perdriel (Luján de Cuyo) y Eugenio Bustos (Valle de Uco).*

Edad de los viñedos: *más de 20 años.*

Porcentaje de viñedos propios: *100 %.*

Rendimiento: *80 qq/ha. en promedio.*

Densidad de plantación: *3.500 – 5.000 plantas/ha.*

Sistema de irrigación: *riego por goteo.*

Sistema de conducción: *espaldero.*

Sistema de poda: *cordón pitoneado.*

Añejamiento: *barricas de roble francés de uno a cuatro usos.*

NOTAS DE CATA

COLOR

Rojo con destellos violáceos.

AROMA

Perfil frutado y floral. Entrega notas de mora e higo maduros, olivas negras y geranios. Presencia de elegantes aromas especiados a pimienta blanca y clavo de olor.

BOCA

Delicado y fresco. Su refinada acidez se integra con taninos suaves y equilibrados. Final preciso y prolongado.

MARIDAJE

Combina con carnes de caza (ciervo, jabalí, conejo), cordero y otras carnes rojas idealmente a la parrilla. Guisos y platos con salsas especiadas.

PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Carpaccio de higos con rúcula, castañas y olivas negras.

Los aromas y sabores de los ingredientes del carpaccio se fusionan a la perfección con las notas de este Cabernet, por lo que se logra un excelente maridaje del vino con un plato de entrada.

Noelia Scquizziatto – Chef Terrazas de los Andes

PUNTAJES

90 pts
Tim Atkin