

CABERNET SAUVIGNON

RESERVA

2017



TERRAZAS
de los Andes



INFORME DE COSECHA

La cosecha 2017 se caracteriza por su gran calidad y el bajo volumen de la cosecha. Los fríos de las últimas dos primaveras se combinaron y se tradujeron en racimos de bajo peso, pero la concentración y la calidad general de las uvas han sido excepcionales como consecuencia del excelente estado sanitario, del buen clima en la época de madurez y de la menor cantidad de uva por planta.

Los tintos se destacaron por un color muy intenso, aromas a frutos frescos, florales y especiados. Se lograron vinos muy equilibrados, de buen potencial de guarda pues tienen complejidad aromática, frescura y muy buena acidez.

Los calores de enero propiciaron un adelanto de la cosecha que se realizó unos 15 días antes de lo habitual y en excelentes condiciones de calidad. Los Cabernet de este año se destacan por sus aromas especiados y de frutos rojos como guindas y cerezas. En boca presentan taninos sedosos, son balanceado y de final largo.

El Equipo Técnico de Terrazas de los Andes

VINIFICACIÓN

1. Cosecha manual de las uvas entre marzo y abril.
2. Despalillado de racimos y leve rotura de bayas.
3. Fermentación y maceración entre 20 y 25 días, alternando remontajes y delestajes. Descubre.
4. Crianza de 12 meses en barricas de roble.
5. Clarificación. Filtración. Embotellado.
6. Estiba en botella: mínimo 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 vibrante con destellos violáceos.

AROMA

Intenso y complejo, este Cabernet Sauvignon entrega aromas a fruta negra madura y delicadas notas especiadas de pimienta, clavo de olor y anís armónicamente integradas. Sutiles aromas balsámicos y de café completan su bouquet.

BOCA

Se destaca por su entrada amable y amplia que da paso a taninos firmes y muy precisos. De textura envolvente. Su final en boca es frutado, suave y muy elegante.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes de caza (ciervo, jabalí y conejo), cordero y otras carnes rojas asadas. También se complementa muy bien con vegetales al rescoldo, platos con salsas tipo *demi glace* y guisos.

PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Raviolos de cordero con salsa de hongos y vegetales asados

Los sabores del cordero y de la salsa, entre salvajes y sutiles, realzan los taninos firmes y elegantes de este Cabernet Sauvignon.

Noelia Squizziatto – Chef Terrazas de los Andes