

# CABERNET SAUVIGNON

RESERVA

2018

  
**TERRAZAS**  
*de los Andes*



## INFORME DE COSECHA

La cosecha 2018 en Mendoza fue una de las mejores de los últimos 10 años, tanto en cantidad como en calidad. Estuvo marcada por tres características importantes. Por un lado, una primavera templada y seca, con algunos sucesos de heladas, pero no de mayor relevancia. En segundo lugar, un enero cálido con temperaturas por encima de las habituales en las zonas bajas y similar al promedio en las zonas altas. Por último, el otoño se presentó muy parejo y templado, lo cual permitió manejar bien los tiempos de cosecha con madurez óptima.

La calidad de la uva fue excelente. Las condiciones de madurez por temperaturas y amplitudes térmicas excepcionales ayudaron a obtener fruta fresca y sana con muy buena concentración de color y con hollejos gruesos, lo que favoreció la obtención de vinos de muy alta calidad.

*El Equipo Técnico de Terrazas de los Andes*

## VIÑEDOS

Nuestro Reserva Cabernet Sauvignon es un blend de parcelas de viñedos propios ubicados en las mejores apelaciones a lo largo de dos valles, Luján de Cuyo y Valle de Uco: Perdriel, Eugenio Bustos y Paraje Altamira. Estos se encuentran a una altura de a partir de 1000 metros (3280 pies) hasta los 1100 metros (4608 pies) sobre el nivel del mar.

## VINIFICACIÓN

Cada terroir se maneja de modo de obtener el óptimo equilibrio para la planta, con el fin de lograr la mejor expresión del varietal en ese lugar. Se hace un preciso seguimiento de la madurez de las uvas para poder cosecharlas en su momento justo de expresión, madurez tánica y acidez. Luego del despalillado, las uvas se maceran por separado respetando el origen. La maceración se adapta de acuerdo con su potencial persiguiendo siempre el mejor balance. La mayor parte del vino cumple el año en barricas de roble francés usadas para lograr estabilidad, fineza y complejidad. Por otro lado, un porcentaje menor queda como componente en piletas de hormigón para preservar la fruta y la frescura. Mediante degustación se define si el vino necesita o no clarificación. Para nosotros es importante que el vino descanse un mínimo de 6 meses en botella antes de lanzarse al consumo para que logre la plenitud de su expresión.

## NOTAS DE CATA

### COLOR

Rojo profundo con tonos azulados

### AROMA

Intenso y complejo, este Cabernet Sauvignon ofrece aromas de frutas negras maduras y delicadas notas especiadas de pimienta blanca que completan el bouquet.

### BOCA

Tiene un inicio de boca muy agradable con amplio medio de boca. Decanta en un final de boca redondo y jugoso con buena tensión gracias a sus taninos firmes.

### 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



Lomo marinado en salsa inglesa y cerveza negra con crema de papa y puerro

El sabor intenso de la marinada y la untuosidad de la papa y puerro darán a este maridaje el equilibrio perfecto para los marcados taninos de este Cabernet Sauvignon.

*Noelia Scquizziatto – Chef Terrazas de los Andes*