

CHARDONNAY

RESERVA

2018


TERRAZAS
de los Andes



INFORME DE COSECHA

La cosecha 2018 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 cosecha 2018 será memorable. 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.

Los vinos blancos obtenidos son muy expresivos, de perfil frutal y equilibrio jugoso en boca.

El Equipo Técnico de Terrazas de los Andes

VINIFICACIÓN

1. Cosecha manual a fines de febrero y principio de marzo
2. Prensado de los racimos enteros
3. Fermentación y posterior crianza durante 8 meses. Durante este periodo se realiza *Battonage* para ganar equilibrio y graso en boca
4. Clarificación. Filtración.
5. Embotellado en noviembre del 2018
6. Estiba por un mínimo de 3 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Ubicación de los viñedos: *Caicayén, El Espinillo (Gualtallary – Valle de Uco), Cepas del Plata (El Peral – Valle de Uco)*

Altitud: *1.250 m / 4.100 pies, 1.630 m / 5.348 pies, 1450 m / 4.757 pies sobre el nivel del mar*

Edad de los viñedos: *de 12 a 15 años*

Porcentaje de viñedos propios: *100 %*

Rendimiento: *80 qq/ha*

Densidad de plantación: *3.800 plantas/ha*

Sistema de irrigación: *riego por goteo*

Sistema de conducción: *espaldero*

Sistema de poda: *cordón pitoneado*

NOTAS DE CATA

COLOR

Amarillo con destellos verdosos.

AROMA

Es una fiel expresión de los terroirs de altura. De carácter mineral, combina atractivas notas cítricas, flores blancas y aromas de tilo con expresiones de frutales como el durazno blanco y ananá y sutiles notas tostadas y de almendras.

BOCA

Su delicada frescura y equilibrada acidez hacen de éste un Chardonnay muy elegante y persistente.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados blancos grillados, pastas con crema o manteca, carnes blancas o platos cítricos.

PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Mollejas de cordero con crema de manzana verde y mix de hojas verdes.

La untuosidad de las mollejas se complementa perfectamente con la acidez del vino y acompaña muy bien los sabores frescos de la manzana.

Noelia Squizziatto – Chef Terrazas de los Andes