



# CHARDONNAY

RESERVA

2019

  
**TERRAZAS**  
*de los Andes*

## INFORME DE COSECHA

La cosecha 2019 ha sido una cosecha excepcional por la calidad de los vinos obtenidos. Va a ser recordada como una de las mejores vendimias de la década ya que las condiciones climáticas favorables permitieron decidir los momentos de cosecha con la madurez deseada. El invierno 2018 fue más frío que los anteriores. Esto contribuyó a una buena brotación, homogénea y abundante de las yemas dejadas en la poda. Durante diciembre y enero se presentaron muchos días de temperaturas elevadas que adelantaron la maduración respecto de las fechas normales en tintos. Los blancos se cosecharon más tarde de lo normal debido al leve retraso en su madurez por las bajas temperaturas al inicio del ciclo. Gracias a la escasez de lluvias en el mes de febrero y buena parte de marzo, la sanidad de los viñedos fue excelente, lo que se traduce directamente en vinos sanos y limpios.

Los vinos blancos del Valle de Uco presentan gran pureza varietal desde el punto de vista aromático. Sauvignon Blanc y Chardonnay se destacan por mostrar aromas más maduros que otros años, gracias a algunos días donde las temperaturas máximas fueron elevadas a fines de enero y mediados de febrero.

*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. 65% del vino pasa por barricas de roble francés, del cual 15% en barricas nuevas. El 35% restante se conserva en tanques de acero inoxidable. Durante este periodo se realiza *battonage* para ganar equilibrio y graso en boca.
4. Clarificación. Filtración
5. Embotellado en noviembre del 2019
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 tono verdosos

### AROMA

Atractivo y expresivo, revela aromas de fruta blanca como pera y de banana, papaya y durazno amarillo, enmarcadas por notas sutiles de castañas tostadas, miel de flores y naranja confitada.

### BOCA

Muestra una entrada fresca y amable. En el paladar se percibe con volumen, fluido y muy equilibrado.

### MARIDAJE

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

### PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Panceta de cerdo confitada y crujiente, acompañada con un chutney de peras y migas de brioche

La untuosidad de la panceta y la acidez del chutney de peras logran un equilibrio perfecto junto a este Chardonnay voluminoso.

*Noelia Scquizziatto – Chef Terrazas de los Andes*