

MALBEC

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.

Un Malbec intenso y complejo que, luego de algunos minutos de decantación, entrega delicadas notas frutadas y especiadas.

El Equipo Técnico de Terrazas de los Andes

VINIFICACIÓN

1. Cosecha manual entre marzo y abril.
2. Despalillado de racimos y leve rotura de bayas.
3. Fermentación y maceración 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 1.070 metros/3.510 pies sobre el nivel del mar.*

Ubicación de los viñedos: *Las Compuertas (Luján de Cuyo) y Paraje Altamira (Valle de Uco).*

Edad de los viñedos: *de 20 a 80 años.*

Porcentaje de viñedos propios: *100 %.*

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

Densidad de plantación: *4.000 a 5.555 plantas/ha.*

Sistema de irrigación: *riego superficial y por goteo.*

Sistema de conducción: *espaldero.*

Sistema de poda: *Guyot y cordón.*

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

NOTAS DE CATA

COLOR

Rojo profundo con tonos morados.

AROMA

Complejo perfil frutado y floral. Revela notas de grosellas, moras y ciruelas combinadas con sutiles aromas especiados y mentolados.

BOCA

Refinado y equilibrado. Se percibe amplio en boca con una acidez que entrega frescura y jugosidad. Final nítido y preciso.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carne roja, carne de caza y otras carnes a la parrilla. Quesos duros y pastas con salsa de tomate.

PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Filet mignon con setas rellenas y salsa de sauco.

La carne y la salsa de sauco se integran a la perfección con la frescura y acidez de este Malbec, respectivamente.

Noelia Scquizziatto – Chef Terrazas de los Andes