

MALBEC

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.

Debido a los bajos rendimientos y excelentes condiciones de madurez es asombrosa la gran concentración de taninos y de color que se logró en este cepaje. Los típicos aromas a frutas rojas, ciruela y violetas están muy presentes. Debido a la estructura lograda por los taninos, en esta vendimia se ha logrado vinos que llenan la boca y podemos anticipar que van a tener una gran capacidad de guarda.

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 *délestages*. Descubre.
4. Crianza de 12 meses en barricas de roble.
5. Clarificación. Filtración. Embotellado.
6. Estiba en botella: Mínimo 6 meses

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

Altitud: *a partir de 1.070 metros (3.510 pies) hasta los 1.200 metros (3.937 pies) sobre el nivel del mar.*

Edad de los viñedos: *de 20 a 90 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: *40% pasa por barricas de roble francés de hasta 4 usos.*

NOTAS DE CATA

COLOR

Rojo intenso con destellos morados.

AROMA

Su marcado perfil floral con aromas a violetas se combina con notas de fruta roja y negra. Sutiles trazas de chocolate. El bouquet se completa con leves notas tostadas y de tabaco gracias a una madera muy bien integrada.

BOCA

Amable, aromático y fresco. Este Malbec presenta taninos muy precisos que otorgan gran suavidad y presencia en boca.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla y quesos duros.

PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Costillas de chivo con crema de ajo negro y vegetales acidulados.

Este Malbec es el complemento perfecto para destacar los matices de la carne de chivo. Su cuerpo y vivacidad realzan la intensidad de los sabores y nos invitan a seguir bebiendo con cada bocado.

Noelia Scquizziatto – Chef Terrazas de los Andes