

MALBEC

RESERVA

2018



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.

Sin dudas los Malbec 2018 presentan fruta, concentración y equilibrio.

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: 40% en barrica de roble francés de hasta 4 usos durante 12 meses.
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, Los Chacayes y Gualtallary (Valle de Uco).*

Altitud: *a partir de 1.070 metros (3.510 pies) hasta los 1.250 metros (4.101 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.*

NOTAS DE CATA

COLOR

Atractivo color rojo rubí.

AROMA

Su expresión aromática es compleja y de muchos matices. Revela aromas de fruta roja y negra como cereza y ciruela, delicados aromas florales de violeta que se combinan notas tostadas sutiles que proviene de una madera bien integrada.

BOCA

Entrada sucrosa y medio de boca voluminoso. Se destacan sus taninos dulces y redondos y un final persistente y jugoso que recuerda a fruta roja y negra que otorga mucha frescura.

MARIDAJE

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

PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Codorniz laqueada con chocolate y especias y salteado de frutos rojos.

El chocolate amargo, las especias y la acidez de los frutos rojos acompañarán al vino en este maridaje pensado para resaltar todos los atributos de este Malbec.

Noelia Scquizziatto – Chef Terrazas de los Andes