COMPLEJO · ELEGANTE · EQUILIBRADO

TERRAZAS DE LOS ANDES

GRAND MALBEC 2021

GRAND MALBEC REPRESENTA LA ARMONÍA LOGRADA POR NUESTROS ENÓLOGOS. CON EXPERIENCIA Y PROFUNDO CONOCIMIENTO DE NUESTROS VIÑEDOS, GRAND ES LA FUSIÓN PERFECTA DE TERROIRS. CADA SORBO REFLEJA NUESTRA INCANSABLE BÚSQUEDA DE LA ELEGANCIA, DEVELANDO LA VERDADERA ESENCIA DE NUESTROS VIÑEDOS EN CADA CAPA DE ESTE VINO EQUILIBRADO Y COMPLEJO.

DEVELAR Y PROTEGER LA MAGIA DE LA CIMA DE LOS ANDES

El riesgo de cultivar a mayor altura es tan alto como la calidad de las uvas que obtenemos. Nuestra comprensión temprana de los beneficios de la altura nos permitió cultivar un conjunto único de viñedos de clima fresco en las denominaciones más renombradas de Mendoza, Argentina, que van desde los 1000 m / 3281 pies hasta el viñedo más alto en Gualtallary a 1650 m / 5413 pies. Manteniendo una conexión especial con los Andes, estamos comprometidos tanto a cultivar como a preservar este delicado ecosistema.

GUARDIANES DE LA VIDA DE LA MONTAÑA

Nuestro programa de sustentabilidad, Guardianes de la Vida de la Montaña, abarca los siguientes pilares:

- Preservar los recursos naturales en la cima de los Andes.
- Mitigar nuestro impacto climático en el ecosistema de montaña.
- Involucrar a nuestras comunidades andinas y preservar su cultura.
- Empoderar a las personas de Terrazas de los Andes.

NUESTRO MOSAICO DE TERROIRS

- *Finca Las Compuertas* – Luján de Cuyo: (1070m/3510 pies) Suelos franco-arenosos y profundos, estas vides de pie franco, plantadas en 1929, tiene un rendimiento naturalmente bajo, estando completamente adaptadas y equilibradas con su entorno. (1)

- *Finca Licán* – *Los Chacayes, Valle de Uco*: (1200m/3937 pies) La composición heterogénea del suelo con alta concentración de carbonato de calcio y su topografía favorecen la maduración temprana con gran tensión y aromas. (2)

- *Finca Los Castaños* – *Paraje Altamira, Valle de Uco (1100 m/3610 pies)*: Pequeñas piedras redondeadas con material calcáreo, en armonía con el clima de montaña y la fuerte exposición al sol, resultan en un Malbec equilibrado y estructurado.(3)

VENDIMIA 2021

La filosofía de Terrazas de los Andes consiste en cultivar cada parcela con precisión, de manera individual, hasta definir el momento de la cosecha, parcela por parcela, para que las frutas expresen su frescura al máximo. Solemos ser de los primeros en cosechar, priorizando la elegancia sobre la potencia y evitando la sobre maduración para preservar los aromas florales y frutales del Malbec, así como su acidez natural.

La cosecha 2021 se caracterizó por temperaturas más bajas que el promedio durante la temporada de maduración y precipitaciones ligeramente superiores al promedio durante los meses clave de enero a marzo. Esta cosecha fresca, bastante temprana para Terrazas de los Andes, permitió que las uvas desarrollaran un color profundo y una maduración gradual, mostrando una mayor acidez reflejada en vinos con gran frescura, elegancia e intensidad aromática. Un año fresco con vinos vibrantes y elegantes.

VINIFICACIÓN

Proveniente de 12 parcelas de Malbec de tres de nuestros mejores viñedos cultivados regenerativamente, ubicados al pie de los Andes en Luján de Cuyo y el Valle de Uco. Las uvas de cada parcela se despalillan y se encuban por la gravedad.

Crianza: se realiza un blend de parcelas y una crianza en barricas de roble por 12 meses. El 40% de estas barricas son de primer uso, un 15% en cubas de roble, y el resto en barricas de segundo uso para mantener la frescura y pureza de la fruta.

EL SABOR FESCO DE LOS ANDES

AROMA: Paleta aromática altamente diversa. Las notas de ciruelas y cerezas de Las Compuertas se mezclan con los aromas de violetas y tomillo de Paraje Altamira, y complementan con las notas a moras, arándanos y romero de Los Chacayes.

PALADAR: Taninos aterciopelados y textura sedosa. Buena acidez, volumen amplio en boca con una sutil capa de aromas tostados típicos producto de su crianza.

POTENCIAL DE GUARDA
10
AÑOS

SERVIR A
57º F
16º C

ABV: 14%
PH: 3,62
AZÚCAR: 1.23 G/L
ACIDEZ: 5,36

COMPLEJO · ELEGANTE · EQUILIBRADO

TERRAZAS DE LOS ANDES

GRAND MALBEC 2021

GRAND MALBEC REPRESENTA LA ARMONÍA LOGRADA POR NUESTROS ENÓLOGOS. CON EXPERIENCIA Y PROFUNDO CONOCIMIENTO DE NUESTROS VIÑEDOS, GRAND ES LA FUSIÓN PERFECTA DE TERROIRS. CADA SORBO REFLEJA NUESTRA INCANSABLE BÚSQUEDA DE LA ELEGANCIA, DEVELANDO LA VERDADERA ESENCIA DE NUESTROS VIÑEDOS EN CADA CAPA DE ESTE VINO EQUILIBRADO Y COMPLEJO.

DEVELAR Y PROTEGER LA MAGIA DE LA CIMA DE LOS ANDES

El riesgo de cultivar a mayor altura es tan alto como la calidad de las uvas que obtenemos. Nuestra comprensión temprana de los beneficios de la altura nos permitió cultivar un conjunto único de viñedos de clima fresco en las denominaciones más renombradas de Mendoza, Argentina, que van desde los 1000 m / 3281 pies hasta el viñedo más alto en Gualtallary a 1650 m / 5413 pies. Manteniendo una conexión especial con los Andes, estamos comprometidos tanto a cultivar como a preservar este delicado ecosistema.

GUARDIANES DE LA VIDA DE LA MONTAÑA

Nuestro programa de sustentabilidad, Guardianes de la Vida de la Montaña, abarca los siguientes pilares:

- Preservar los recursos naturales en la cima de los Andes.
- Mitigar nuestro impacto climático en el ecosistema de montaña.
- Involucrar a nuestras comunidades andinas y preservar su cultura.
- Empoderar a las personas de Terrazas de los Andes.

NUESTRO MOSAICO DE TERROIRS

• *Finca Las Compuertas* – Luján de Cuyo: (1070m/3510 pies) Suelos franco-arenosos y profundos, estas vides de pie franco, plantadas en 1929, tiene un rendimiento naturalmente bajo, estando completamente adaptadas y equilibradas con su entorno. (1)

• *Finca Licán* – *Los Chacayes, Valle de Uco* : (1200m/3937 pies) La composición heterogénea del suelo con alta concentración de carbonato de calcio y su topografía favorecen la maduración temprana con gran tensión y aromas. (2)

• *Finca Los Castaños* – *Paraje Altamira, Valle de Uco (1100 m/3610 pies)* : Pequeñas piedras redondeadas con material calcáreo, en armonía con el clima de montaña y la fuerte exposición al sol, resultan en un Malbec equilibrado y estructurado.(3)

VENDIMIA 2021

La filosofía de Terrazas de los Andes consiste en cultivar cada parcela con precisión, de manera individual, hasta definir el momento de la cosecha, parcela por parcela, para que las frutas expresen su frescura al máximo. Solemos ser de los primeros en cosechar, priorizando la elegancia sobre la potencia y evitando la sobre maduración para preservar los aromas florales y frutales del Malbec, así como su acidez natural.

La cosecha 2021 se caracterizó por temperaturas más bajas que el promedio durante la temporada de maduración y precipitaciones ligeramente superiores al promedio durante los meses clave de enero a marzo. Esta cosecha fresca, bastante temprana para Terrazas de los Andes, permitió que las uvas desarrollaran un color profundo y una maduración gradual, mostrando una mayor acidez reflejada en vinos con gran frescura, elegancia e intensidad aromática. Un año fresco con vinos vibrantes y elegantes.

VINIFICACIÓN

Proveniente de 12 parcelas de Malbec de tres de nuestros mejores viñedos cultivados regenerativamente, ubicados al pie de los Andes en Luján de Cuyo y el Valle de Uco. Las uvas de cada parcela se despalillan y se encuban por la gravedad.

Crianza: se realiza un blend de parcelas y una crianza en barricas de roble por 12 meses. El 40% de estas barricas son de primer uso, un 15% en cubas de roble, y el resto en barricas de segundo uso para mantener la frescura y pureza de la fruta.

EL SABOR FESCO DE LOS ANDES

AROMA: Paleta aromática altamente diversa. Las notas de ciruelas y cerezas de Las Compuertas se mezclan con los aromas de violetas y tomillo de Paraje Altamira, y complementan con las notas a moras, arándanos y romero de Los Chacayes.

PALADAR: Taninos aterciopelados y textura sedosa. Buena acidez, volumen amplio en boca con una sutil capa de aromas tostados típicos producto de su crianza.

POTENCIAL DE GUARDA	SERVIR A	
10 AÑOS	57º F 16º C	ABV: 14% PH: 3,62 AZÚCAR: 1.23 G/L ACIDEZ: 5,36