

TERRAZAS

de los Andes

NOTAS DE CATA

TERRAZAS

de los Andes

NUESTROS VINOS

AFINCADO

SINGLE VINEYARD

Potencia, Persistencia y Concentración

Las uvas de nuestros Afincado Malbec, Cabernet Sauvignon y Petit Manseng se obtienen de tres de las mejores parcelas en Mendoza: “Las Compuertas”, “Los Aromos” y “El Yaima”. Estos vinos de lujo de nueva generación de Argentina, que se producen en cantidades muy limitadas y sólo se lanzan en años excepcionales, representan la máxima expresión varietal de Argentina. De gran intensidad y estructura, potentes, con gran cuerpo, persistentes y un intenso aroma a frutas maduras. Presentan una extraordinaria elegancia y personalidad.

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA

ESTATE GROWN

Estructura y Complejidad

Las uvas de Terrazas Reserva se cosechan a mano en selectos viñedos dentro de los distritos más importantes de Mendoza (Tupungato, Vistalba, Perdriel y Cruz de Piedra) y Salta (Cafayate). Con más de 45 años de investigación y experimentación en microclimas y terruños locales, cada variedad fue desarrollada en la terraza que permitiera obtener su máxima expresión. Brindando especial atención al manejo de viñedos, estos vinos sobresalen por su intensidad aromática, estructura y complejidad.

TERRAZAS DE LOS ANDES

LA ALTURA IDEAL EN MENDOZA

Intensidad de Fruta, Juventud y Frescura

Nuestros vinos Terrazas provienen de viñedos mendocinos cuidadosamente seleccionados. Cada variedad de uva se cultiva a la altura ideal sobre el nivel del mar, para obtener su tipicidad pura. Estos vinos de alta calidad se caracterizan por su frescura e intenso aroma y sabor frutado, con taninos suaves y estructura equilibrada. Son ideales para toda ocasión y se destacan por su ductilidad para acompañar diferentes tipos de comidas.

TERRAZAS

de los Andes

PROCESO DE ELABORACIÓN

Los vinos Terrazas de los Andes se elaboran en nuestra bodega de estilo español, que data de 1898, en Luján de Cuyo, Mendoza. Mientras que nuestra filosofía vitivinícola fundamental se basa en la conjunción de cada variedad con su altura ideal; cada línea de Terrazas ofrece un estilo diferente. Esto se logra mediante un seguimiento minucioso desde el viñedo, en su paso por la elaboración y crianza, hasta llegar a su lanzamiento.

Terrazas de los Andes es pionero de la viticultura argentina y posee gran reconocimiento internacional. Con más de 45 años de experimentación en viñedos de altura, la promoción de técnicas de cultivo comprometido con la preservación de la naturaleza y el desarrollo de cepajes de origen francés en los terruños locales, Terrazas de los Andes ha estado a la vanguardia del movimiento de los vinos de gran calidad en Argentina.

TINTOS	AFINCADO	TERRAZAS RESERVA		TERRAZAS
	Malbec – Cabernet Sauvignon	Malbec – Cabernet Sauvignon Merlot - Syrah		Malbec - Cabernet Sauvignon Merlot - Syrah
Viñedo	“Las Compuertas” y “Los Aromos”	“Vistalba”, “Pedriel”, “Tupungato” y “Cruz de Piedra”		Su altura ideal en Mendoza.
Rendimiento	2,0 – 3,0 toneladas/acre	3,0 – 4,5 toneladas / acre		4 – 5,4 toneladas / acre
Fermentación	3 -5 semanas de maceración (28°-30° C; 82°-86° F)	3 - 4 semanas de maceración (28°-30° C; 82°-86° F)		2 - 3 semanas de maceración (28°-30° C; 82°-86° F)
Extracción	Delestage, pigeage	Delestage, pigeage		Delestage, remontaje
Crianza en Roble	18 meses en roble 100% francés	12 meses en roble 80 - 100% francés		4 a 6 meses (70% del corte)
Potencial de añejamiento	15 años	5 - 8 años		3 - 4 años
BLANCOS	AFINCADO	TERRAZAS RESERVA		TERRAZAS
	Petit	Torrontés	Chardonnay	Chardonnay
Viñedo	“Yaima”	Cafayate, Salta	Tupungato, Mendoza	Su altura ideal en Mendoza.
Rendimiento	3,5 - 4,5 toneladas / acre	6 - 8 toneladas/acre	3,5 - 4,5 toneladas / acre	4,5 - 5,4 toneladas / acre
Fermentación	100% en roble nuevo	100% en tanque	100% en roble nuevo	30% en roble nuevo y 70% en tanques
Crianza en roble	12 meses en barricas nuevas 100% roble francés	Unoaked	8 meses (80-100% francés)	4 - 6 meses (80% roble francés)
Potencial de añejamiento	5 a 8 años	5 años	5 años	3 - 4 años

TERRAZAS

de los Andes

AFINCADO MALBEC

1,067 metros

Finca Las Compuertas, Vistalba, Mendoza



SINGLE VINEYARD

Color: *Profundo color violáceo.*

Aroma: *Se destacan intensas notas de ciruelas rojas, guindas, bigos, damascos secos y un delicado perfume a violetas. Esta máxima expresión del Malbec proveniente de Finca Las Compuertas, se armoniza con la crianza en barrica que le otorga elegantes matices de vainilla, chocolate, tostados y naranjas confitadas.*

Boca: *Se percibe amplio y de fuerte intensidad aromática. De gran cuerpo, estructura y concentración. Su excelente equilibrio entre acidez y taninos redondos y maduros, definen un vino con nervio y personalidad. De final persistente y seductor.*

Elaboración: *Las uvas cosechadas a mano pasan por dos mesas de selección manual, primero como racimos enteros y, posteriormente al despallado, como bayas. La fermentación dura 27 días. Se realizan delestages y pisoneos manuales durante los primeros quince días para ampliar la extracción. El vino resultante de la maceración se coloca en barricas 100% de roble francés de primer uso durante dieciocho meses y luego es preservado en botella durante doce meses previo a su lanzamiento.*

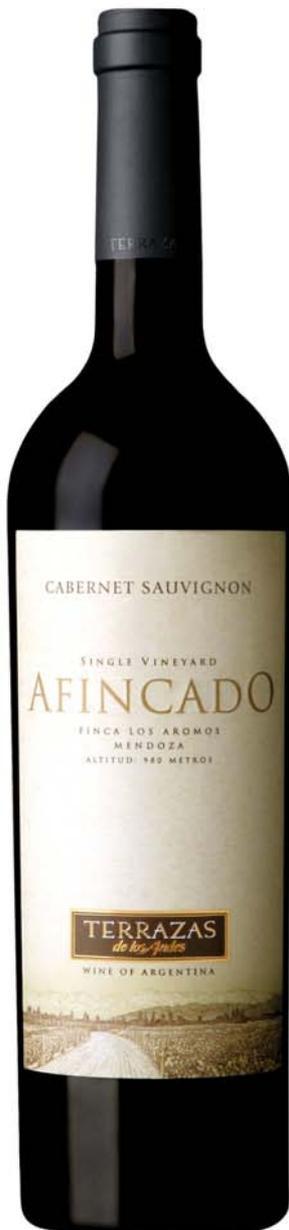
TERRAZAS

de los Andes

AFINCADO CABERNET SAUVIGNON

980 metros

Finca "Los Aromos", Perdriel



SINGLE VINEYARD

Color: granate oscuro y con destellos color violáceos.

Aroma: en nariz es profundo, rico y concentrado, presenta notas de cassis y moras, con rastros complementarios de clavo de olor, nueces y pimiento rojo.

Sabor: las grosellas, cerezas y frutos negros se concentran, y dan una estructura sustancial respaldada por taninos vigorosos y una sutil acidez. El paladar posterior exhibe notas compactas de minerales, seguidas por delicadas hojas de tabaco y la afirmación del terruño del viñedo Los Aromos.

Elaboración: las uvas cosechadas a mano pasan por dos mesas de selección manual, primero como racimos enteros, y luego como bayas individuales luego del despalillado. La fermentación dura 27 días. Se realizan delestajes y bastoneos manuales durante los primeros quince días para aumentar la extracción de este vino. Se traslada únicamente el vino resultante del sangrado a barricas nuevas 100% de roble francés por un año y medio. El embotellado se realiza sin utilización de filtros.

TERRAZAS

de los Andes

AFINCADO CABERNET SAUVIGNON

1000 metros

Finca "El Yaima", Valle de Uco



SINGLE VINEYARD

Color: *amarillo dorado intenso con reflejos verdes bien marcados.*

Aroma: *Muy intenso y complejo. Aparecen aromas a frutos maduros y tropicales, integrados con frutos secos y notas de flores blancas.*

Sabor: *De gran volumen, suave y complejo con gran persistencia aromática. Balance perfecto entre el dulzor y acidez, resultando intenso y fresco a la vez.*

Elaboración: *las uvas cosechadas a mano pasan por dos mesas de selección manual, primero como racimos enteros, y luego como bayas individuales luego del despallado. La fermentación dura 28 días. Luego continúa su crianza durante 12 meses en barricas nuevas hechas 100% de roble francés.*

*Comercializado solo en mercados selectos.

TERRAZAS

de los Andes

TERRAZAS RESERVA TORRONTES

1,800 metros

Terraza de Cafayate, Salta



ESTATE GROWN

Terrazas Reserva Unoaked Torrontés, como lo indica su nombre, no tiene paso por barrica, permitiendo potenciar plenamente su intensa frescura, sus aromas florales y frutales.

Color: *Presenta un color amarillo verdoso brillante con reflejos dorados.*

Aroma: *En la nariz se destacan aromas florales como el azahar y las rosas, que se conjugan armoniosamente con intensas notas frutales como la pera, el mango y el maracuyá.*

Boca: *Se percibe frutado, sensual y con una excelente acidez que se manifiesta en una destacable sensación de frescura y un excelente balance entre elegancia y rusticidad. De gran persistencia aromática y gustativa, tan característica de esta variedad.*

Elaboración: *El zumo del racimo entero prensado es fermentado y posteriormente conservado en tanques de acero inoxidable para mantener así su personalidad y perfil aromático fresco.*

**Comercializado solo en mercados selectos.*

TERRAZAS

de los Andes

TERRAZAS RESERVA CHARDONNAY

1,200 metros

Terraza de Tupungato



ESTATE GROWN

Color: Amarillo dorado con reflejos verdosos.

Aroma: Nariz intensa, exuberante y compleja. Sobresalen aromas de damasco y papaya con notas florales como el azahar y el jazmín, acompañadas con leves matices minerales, de manteca fresca y caramelo, que contribuyen a su complejidad.

Boca: Se destaca principalmente por su untuosidad y refrescante acidez características de las uvas provenientes de nuestros viñedos de Tupungato a 1200 metros sobre el nivel del mar.

Elaboración: El zumo del racimo entero prensado es inoculado con levadura y se coloca en barricas nuevas 100% de roble francés para la fermentación. Las lías se remueven durante un total de ocho meses en la barrica para lograr mayor untuosidad y complejidad.

TERRAZAS

de los Andes

TERRAZAS RESERVA MALBEC

1,067 metros

Terraza de Vistalba



ESTATE GROWN

Color: *Violáceo profundo, límpido y brillante.*

Aroma: *Complejo. Aparecen notas florales a violetas junto con matices frutales como la cereza negra, típicas de la variedad. Su crianza en barrica le aporta aromas a canela y coco, contribuyendo con su complejidad aromática.*

Boca: *Seductor, untuoso y redondo. De sedosos taninos y textura aterciopelada, se destaca la persistencia de aromas frutales y florales, resultando en un vino muy elegante, carnoso y apetecible.*

Elaboración: *4 delestages y 10 remontajes realizados durante la fermentación mejoraron la extracción del vino. El vino resultante de la maceración se coloca en contacto con roble 80% francés y 20% americano, donde permanece doce meses para luego ser clarificado levemente con claras de huevo y finalmente embotellado.*

TERRAZAS

de los Andes

TERRAZAS RESERVA CABERNET SAUVIGNON

980 metros

Terraza de Perdriel



ESTATE GROWN

Color: *Rojo oscuro intenso con matices terracota.*

Aroma: *En nariz es complejo e intenso. Se perciben aromas a confitura de frutos del bosque, acompañadas con notas vegetales como la menta y el eucalipto. Leves matices de tipo mineral y especias como la nuez moscada, contribuyen con su complejidad aromática.*

Boca: *Amplio y vigoroso. De firme estructura tánica y buena persistencia de aromas en el final de boca.*

Elaboración: *Para lograr la extracción suave de los taninos, los aromas y el color, realizamos 4 delestages y 8 remontajes durante la fermentación. El vino resultante de la maceración se coloca en contacto con roble 80% francés y 20% americano, donde permanece doce meses para luego ser clarificado levemente con claras de huevo y finalmente embotellado.*

TERRAZAS

de los Andes

TERRAZAS RESERVA MERLOT

1150 metros

Terraza de Tupungato



ESTATE GROWN

Color: *Rojo oscuro muy intenso y profundo.*

Aroma: *Muy intenso y complejo, se perciben notas de frutos rojos, como guindas y frambuesas junto a la pimienta blanca. La presencia de vainilla y caramelo provenientes de su crianza en roble acompaña aumentando la complejidad en conjunto.*

Boca: *Maduro, amplio y de gran concentración. La fruta está muy presente y persistente en boca junto a las especias por varios segundos.*

Elaboración: *Para lograr la extracción suave de los taninos, los aromas y el color, realizamos 3 delestages y 8 remontajes durante la fermentación. El vino resultante de la maceración se coloca en contacto con roble 80% francés y 20% americano, donde permanece doce meses para luego ser clarificado levemente con claras de huevo y finalmente embotellado.*

*Comercializado solo en mercados selectos.

TERRAZAS

de los Andes

TERRAZAS RESERVA SYRAH

800 metros

Terraza de Cruz de Piedra



ESTATE GROWN

Color: *Púrpura intenso y brillante.*

Aroma: *En nariz es complejo e intenso. Se perciben aromas a cerezas, higos, mermelada de guindas y chocolate negro, acompañado por notas florales. Leves matices de cáscara de naranja y avellanas, aportados por su paso por madera, contribuyen con su complejidad aromática.*

Boca: *Suave, de buen cuerpo, la estructura aparece al final de la boca. Elegante y largo, con buena persistencia aromática.*

Elaboración: *Para lograr la extracción suave de los taninos, los aromas y el color, realizamos 2 delestages y 10 remontajes durante la fermentación. El vino resultante de la maceración se coloca en contacto con roble 80% francés y 20% americano, donde permanece doce meses para luego ser clarificado levemente con claras de huevo y finalmente embotellado.*

*Comercializado solo en mercados selectos.

TERRAZAS

de los Andes

TERRAZAS CHARDONNAY

1,200 metros

Mendoza



LA ALTURA IDEAL EN MENDOZA

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Aroma: Predomina la intensidad de aromas a frutas blancas como el durazno, ananá y pera; notas cítricas como cáscara de naranja y lima, un ligero matiz de vainilla y coco que se desprenden de su paso por madera.

Boca: Muy fresco y cítrico. Ligeras notas de frutas blancas con matices tostados como el caramelo. Delicado y con destaca vivacidad.

Elaboración: Una vez prensado el racimo completo, el mosto se fermenta en frío, en tanques de acero inoxidable para conservar las límpidas notas frutales de los viñedos de Tupungato. Cuatro meses en contacto con roble ayudan a redondear este vino.

TERRAZAS

de los Andes

TERRAZAS MALBEC

1,067 metros

Mendoza



LA ALTURA IDEAL EN MENDOZA

Color: *Rojo intenso y vívido, con brillantes tintes violáceos.*

Aroma: *Predominan el aroma de frutos rojos como la cereza, guinda y grosella, con notas especiadas como la nuez moscada y la pimienta negra, y un leve matiz de vainilla.*

Boca: *Redondo y suave. Se destaca por la fruta en boca junto con una buena acidez que hacen de él un vino muy fresco y amable.*

TERRAZAS

de los Andes

TERRAZAS CABERNET SAUVIGNON

980 metros

Mendoza



LA ALTURA IDEAL EN MENDOZA

Color: Rojo rubí con sutiles reflejos terracota.

Aroma: Se destacan los aromas a frutas negras como bigos, ciruelas y confitura de moras, armónicamente acompañados por notas de pimienta roja, regaliz y tostado.

Boca: Se percibe la untuosidad de la fruta madura junto a una elegante estructura tánica y persistencia en boca.

TERRAZAS

de los Andes

TERRAZAS MERLOT

1,150 metros

Mendoza



LA ALTURA IDEAL EN MENDOZA

Color: Rojo intenso, oscuro y de aspecto brillante.

Aroma: Frutado y especiado intenso. Se destacan notas de frambuesa, cerezas, guinda y hojas de tomate que armonizan con matices de pimienta blanca, tomillo, romero y vainilla. De buena complejidad, el conjunto es fresco y joven.

Boca: De intensidad, se presenta largo en boca y redondo con una textura aterciopelada. Aparecen notas de confituras de guindas.

**Comercializado solo en mercados selectos.*

TERRAZAS

de los Andes

TERRAZAS SYRAH

800 metros

Mendoza



LA ALTURA IDEAL EN MENDOZA

Color: Rojo brillante con matices azulados.

Aroma: Predominan notas de frambuesa, frutos negros, cassis, regalíz y confitura de grosella, combinados con aromas ahumados a cuero, caramelo, y tabaco, provenientes de su paso por madera. Aparecen sutiles notas especiadas de pimienta verde.

Boca: Suave y sedoso, se presenta equilibrado. Junto con su intensidad especiada y acidez equilibrada, son distintivos su balance y armonía. Largo en boca, aparecen notas de fruta caramelizada y final de pomelo.