TERRAZAS
de los Andes

MALBEC | **2017**

PROFIL

14 % Alkoholgehalt	**14-16 °C** Serviertemperatur	**10 Jahre** Reifepotential
Höhenlage 1,070 Meter	Vielfalt Malbec	Weinberg Lage Las Compuertas und Paraje Altamira, UCO Valley

DAS JAHR 2017

Ein frischer Frühling mit verspätetem Austrieb, Regen während der Blütezeit und zahlreichen verhangenen Tagen verspäteten die Blüte, Reifeverlauf und Lese mit insgesamt geringeren Erträgen. Allerdings begünstigten diese Faktoren die hohe Qualität der Trauben, reduzierten den Alkoholgehalt und gaben dem Jahrgang Frische, ausgezeichnete Säure, bemerkenswerte Aromen und intensive Farbe. Die milden Temperaturen unterstützten die Entwicklung der Anthocyane in der Weintraube, dem traubeneigenen Farbstoff.

VINIFIKATION

Handlese der Trauben zwischen März und April, danach erfolgt das Abbeeren und die leichte Pressung. Alkoholische Gärung und 21tägige Mazeration. Der Ausbau in französischen Holzfässern dauerte 12-14 Monate (davon 20% in neuen Fässern). Leichte Filtration, Abfüllung und mind. sechsmonatige Flaschenruhe, Vollendung in 14 vol. % Alkohol.

VERKOSTUNGSNOTIZ

FARBE:
Intensives Rot mit violetten Reflexen.

AN DER NASE:
Ausgeprägter blumiger Charakter mit Veilchenaromen, die von Andeutungen an rote und schwarze Früchte sowie dezenten Schokoladetönen begleitet werden. Zarte Röst- und Tabaknoten aus der gut integrierten Eiche runden das Bouquet ab.

AM GAUMEN:
Zugänglich, aromatisch und frisch. Die präzisen Tannine sorgen für einen sehr weichen Charakter bei ausgezeichneter geschmacklicher Präsenz.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu gegrilltem rotem Fleisch und Hartkäse