

TERRAZAS

de los Andes

TERRAZAS RESERVA TORRONTÉS

L'expression toute en fraîcheur des hauteurs

Terrazas de los Andes, vignoble argentin avant-gardiste de première classe est fier de vous présenter sa toute nouvelle création, Terrazas Reserva Torrontés, un vin aux arômes frais et fruités qui accompagnera aussi bien un léger repas qu'un apéritif rafraîchissant lors des chaudes et longues soirées d'été. Ayant pour mission d'offrir au monde le meilleur de l'Argentine, Terrazas de los Andes a lancé Terrazas Reserva Torrontés. Cette nouvelle variété complète notre portefeuille par un vin franc et aromatique né du cépage blanc argentin unique et emblématique qu'est le Torrontés.

Terrazas Reserva Torrontés

Terrazas de los Andes élabore ses vins à partir de raisin ayant poussé à l'altitude idéale, à laquelle chaque cépage développe dans son intégralité ses expressions aromatiques et parfumées. Pour la première fois, Terrazas de los Andes est sortie de son territoire pour explorer la province afin de rester cohérente avec son engagement de fournir au monde entier le meilleur de l'Argentine. L'esprit d'entrepreneur de notre équipe d'œnologues et de vigneronns a trouvé des vignobles dans la province de Salta, dans la région de Cafayate, plus précisément à 1 800 mètres (5900 ft) au-dessus du niveau de la mer, irrigués par des sillons, où les caractéristiques du sol et de l'altitude sont idéales et permettent au cépage Torrontés d'atteindre la combinaison d'intensité et d'élégance typique de Terrazas Reserva Unoaked Torrontés.

Dans le cas présent, et pour la première fois, un Terrazas Reserva Torrontés n'a pas été élevé en fûts de chêne – d'où son qualificatif de «unoaked» (non chêné); cette décision a été prudemment et soigneusement évaluée par nos œnologues, qui ont conclu que l'esprit et le caractère des grands Torrontés du Salta devaient être conservés dans leur état originel, sans être altérés, de façon à offrir aux consommateurs l'expression authentique du terroir à l'altitude idéale. Ce Torrontés est inhabituellement élégant, et la qualité rustique de ce cépage est adroitement domestiquée par une gestion soignée du vignoble et un suivi méticuleux des vinifications, qui ont donné au vin un caractère frais et rond et un équilibre subtile.

La décision d'utiliser des capsules à vis est remarquable (un système de capsule à vis de haute qualité utilisé pour les plus grands vins du monde). Ces capsules ont été choisies pour préserver la fraîcheur et l'intensité de cette œuvre d'art issue de l'esprit du pays et que nos vigneronns ont su d'interpréter avec respect. Ainsi, quiconque «dévisse» une bouteille de Terrazas Reserva Torrontés ne dégustera pas seulement un grand vin argentin mais grâce à cette capacité à lui conserver son esprit sauvage et joyeux intact, entame un pèlerinage de la mémoire vers les vallées du Calchaquí et vers la culture millénaire qui a abrité et nourri ce cépage puissant sur son terroir.

TERRAZAS

de los Andes

Le cépage Torrontés

Le Torrontés est un cépage blanc typiquement argentin qui - avec le Malbec - constitue le fer de lance et l'emblème de l'Argentine dans le monde. Il est accueilli avec enthousiasme et intérêt parmi les consommateurs dans le monde entier.

Natif d'Argentine, ce raisin trouve ses origines dans les cépages Muscat d'Alexandrie et Criolla Chica. Le Torrontés est riche d'une longue tradition en Argentine. Il aurait été apporté par les colons espagnols au XVI^e siècle. De nos jours, ce cépage a trouvé les conditions idéales pour se développer et s'exprimer de façon optimale dans le nord de l'Argentine. Les raisins sont ronds, de taille moyenne, généralement d'un vert tirant sur le jaune ou de couleur dorée.

L'altitude joue un rôle clé car elle détermine les températures diurnes et nocturnes et favorise l'accumulation des composants aromatiques et parfumés à l'origine de l'arôme, de la couleur et de l'élégance du vin. Le Torrontés s'adapte parfaitement aux sols sablonneux et frais et aux climats secs et venteux qui résultent de la haute altitude et de l'amplitude thermique.

Accord mets - vin

Torrontés se boit de façon idéale comme apéritif ou marié à un plat dont la nourriture établirait un équilibre avec le vin.

Pour ce qui est de l'accord avec la nourriture, Torrontés accompagnera admirablement les plats épicés et aromatiques. Il se marie bien avec les mets asiatiques ainsi qu'avec les desserts faits à base de fruits tropicaux. Certains exemples sont les Tempuras de légumes et fruits de mer, empanadas argentines, sushis ou currys de poulet ou de poisson.

Terrazas de los Andes appartient au groupe Moët Hennessy Wine Estates, qui comprend des marques de renom comme Cloudy Bay, Green Point, Domaine Chandon California, Chandon Argentina, Newton et Numanthia Vineyard.