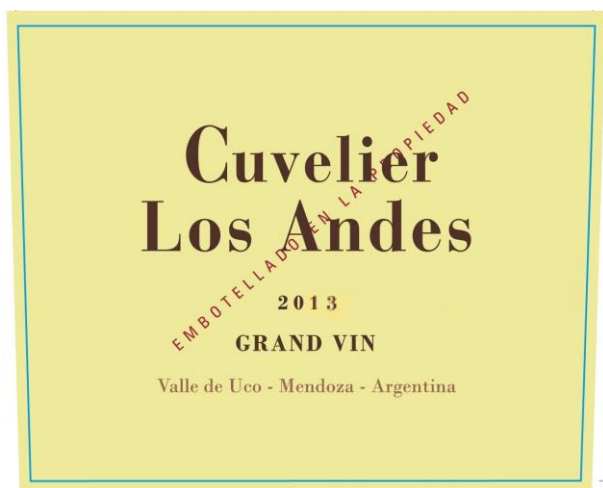


Cuvelier Los Andes

CLA - Grand Vin 2013



UBICACIÓN

País : Argentina
Provincia : Mendoza
Región : Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán

VINEDOS

Superficie total : 65 hectáreas
Superficie en producción : 55 hectáreas
Altitud : 1000 metros sobre el nivel del mar
Densidad de plantación : 5.500 plantas por hectárea en espaldero
Rendimiento : 5.000 a 6.000 kgs. por hectárea
Cosecha : Manual en cajas de 12 kgs.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cosecha : 2013
Alcohol : 14.5 %
Acidez : 5.7 g/l
Azúcar Residual : 1.87 g/l
Ph : 3.96
Extracto Seco : 38.5 g/l

79% Malbec ; 12% Cabernet Sauvignon ; 9% Syrah

PRODUCCIÓN

Producción: 18.000 botellas
Vinificación : Tras una doble selección de racimos y granos, los tanques de acero inoxidable se llenan por gravedad para dar inicio al proceso de maceración. Este proceso consta de tres etapas : maceración fría (7 días a 8°C), maceración fermentativa (7 a 10 días a 28°C) y maceración post fermentativa hasta completar los 45 a 60 días que dura el proceso total.

Fermentación Maloláctica: 100% en barricas.
Crianza : 100% en barricas de roble francés durante 18 meses.

CLA Clodomiro Silva s/n – Vista Flores.
Tunuyán. Mendoza. Argentina
Tel: +54 (0) 261 4765404
www.cuvelierlosandes.com