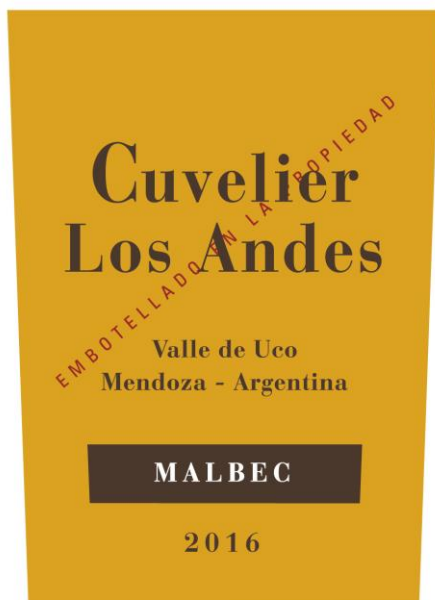


# Cuvelier Los Andes

## CLA – Malbec 2016



### UBICACIÓN

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

### VIÑEDOS

Superficie total : 65 hectáreas  
Altitud : 1.000 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: 100% Malbec**

Cosecha : 2016  
Alcohol : 13.5 %  
Acidez : 5.90 g/l  
Azucar Residual : 1.70 g/l  
Ph : 3.71  
Extracto Seco : 32.3 g/l

### PRODUCCIÓN

Producción : 38.850 botellas  
Fermentación : 9 a 12 días a 26° C max. en tanques de acero inoxidable.  
Maceración : Una vez que los tanques están llenos, las uvas experimentan una maceración fría antes de que ocurra la fermentación alcohólica. El proceso toma de 25 a 35 días.  
Fermentación Maloláctica : 100%.  
Crianza : 60% en barricas de uno a tres usos durante 11 meses.

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