

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

MALBEC

2015

MALBEC 2015

«Pura expresión del Terroir»

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Malbec

Alcohol: 14%

Acidez: 5,55 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

PH: 3,85

Extracto Seco: 37,8 g/L

PRODUCCIÓN

Producción: 62 000 botellas

Fermentación: 9 a 12 días a 26°C 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 Malo-láctica: 100%

Crianza: 60% en barricas de uno a tres durante
11 meses



www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

MALBEC

2015

MALBEC 2015

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La primavera del 2014 fue fresca con temperaturas medias del orden de los 10°C y humedad baja, con precipitaciones que rondaron los 20 mm. La brotación homogénea y muy buena fructificación. El verano dentro de los parámetros normales, nos permitió la realización de muy buenas selecciones de racimos, con un febrero algo más húmedo que lo normal, precipitaciones 80 mm, temperaturas medias muy buenas que rondaron los 20° C con la habitual amplitud térmica que ronda los 12 a 15° C profundizamos los deshojes de la cara oeste para mejorar insolación y ventilación.

Llegamos a cosecha con muy buena calidad, una acidez más fresca y muy buena concentración de polifenoles, garantizando vinos de buen volumen y gran fineza.

NOTAS DE CATA

Tim Atkins : 92

James Suckling : 92

Very interesting aromas of dried-fruits, figs and hints of walnuts and spices. Medium to full body, firm and silky tannins and a long caressing finish, which shows finesse and structure. Drink or hold.



www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

