

# Cuvelier Los Andes

## Colección 2014

**Donde Bordeaux se encuentra  
con Mendoza.**

Colección es nuestra segunda etiqueta detrás de Grand Vin tal como lo entendemos en Bordeaux. O sea un corte de composición muy similar, no con tanto potencial de guarda pero muy accesible y fácil de tomar joven, en el cual se notan la elegancia y la finesa de un assemblage bordelais, tanto como la concentración y la potencia de Mendoza.

La crianza es adaptada a la concentración y se hace en barricas de roble francés durante 10 a 12 meses. La composición varietal del Colección lleva siempre una mayoría de Malbec, completado por Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.

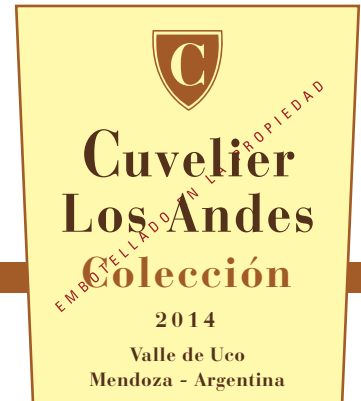
**Producción:** 80 000 botellas/año.

### VIÑEDOS

Superficie total:	65 hectáreas
Superficie en producción:	55 hectáreas
Altitud:	1000 metros sobre el nivel del mar
Densidad de plantación:	5500 plantas por hectárea en espaldero
Rendimiento:	5000 a 6000 kgs. por hectárea
Cosecha:	Manual en cajas de 12 kgs.

### UBICACIÓN

Región:	Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina
---------	--

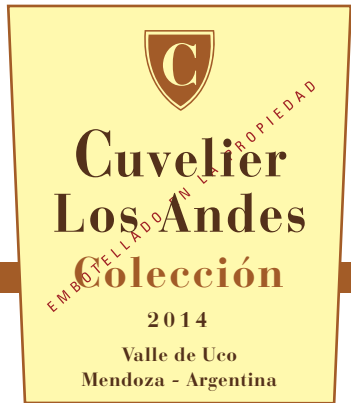


[www.cuvelierlosandes.com](http://www.cuvelierlosandes.com)

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



# Cuvelier Los Andes



## Colección 2014

**Donde Bordeaux se encuentra  
con Mendoza.**

### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Una primavera relativamente cálida, con Este ciclo que comenzó con una primavera de temperaturas medias moderadas y precipitaciones bajas normales, del orden de los 20 a 30 mm, fueron muy apropiados para una excelente brotación y muy homogénea en todas las variedades. Muy buena floración y sanidad de los racimos. Seleccionamos rigurosamente, para llegar a las calidades y cantidades deseadas en nuestros vinos.

El verano presento un febrero con lluvias mas

intensas, del orden de los 100 mm. Previendo esto realizamos una deshoje más exhaustivo para mejorar la ventilación y el secado de la fruta. Marzo fue fresco y bastante seco con temperaturas medias del orden de los 16° C, muy buena amplitud térmica y precipitaciones bajas; Abril más húmedo, pero sin problemas de sanidad debido al excelente trabajo de raleos y deshojes realizados. Así llegamos a una óptima madurez que se puede verificar en nuestros vinos. Buen contenido antocianos, excelente equilibrio acidez Ph, y taninos redondos y dulces, con potenciales de guarda muy buenos para cada gama de producto.

### PRODUCCIÓN

**Producción:** 49.800 bottles.

**Fermentación :** 7 a 10 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 30 a 40 días.

**Fermentación Maloláctica :** 100%

**Crianza :** 60% en barricas de roble Francés durante 12 meses.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

68% Malbec ; 24% Cabernet Sauvignon;  
5% Merlot ; 3% Petit Verdot

Cosecha :	2014
Alcohol :	14.9 %
Acidez :	5.5 g/l
Azucar Residual :	1.86 g/l
Ph :	3.79
Extracto Seco :	33.28 g/l

[www.cuvelierlosandes.com](http://www.cuvelierlosandes.com)

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

