

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

CABERNET
SAUVIGNON

2012

CABERNET SAUVIGNON 2012

«Pura expresión del Terroir»

COMPOSICION VARIETAL

100 % Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14, %

Acidez: 5,5 g/L

Azúcar Residual: 1,7 g/L

PH: 3,8

Extracto Seco :30,8 g/L

PRODUCCIÓN

Producción: 9.380 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 25 a 35 días.

Fermentación Malo-láctica: 100%

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



www.cuvelierlosandes.com
Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

CABERNET
SAUVIGNON

2012

CABERNET SAUVIGNON 2012

CARACTERISTICAS DE LA AÑADA

Una primavera relativamente fresca de la añada 2012, aseguraron una buena brotación. Seguido de un gran desarrollo en el viñedo y un crecimiento muy prometedor. Periodos muy ventosos en noviembre como resultado del viento local Zonda, seguido de lluvias, afectaron la floración y cuaje en variedades de madurez temprana, castigando cualquier esperanza de fruta para estas variedades tempranas y Malbec”.

AWARDS

US Wine Advocate WA:

Tiene una nariz atascada de cerezas ultra maduras y algunas notas del roble, chocolate negro, especias dulces y humo. Esto debería beneficiarse de un poco más de tiempo en botella.

NOTAS DE CATA

Stephen Tanzer: 89



www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

