

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

CABERNET
SAUVIGNON

2016

CABERNET SAUVIGNON 2016

«Pura expresión del Terroir»

COMPOSICION VARIETAL

100 % Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14,5%

Acidez: 5,55 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

PH: 3,73

Extracto Seco :30,5 g/L

PRODUCCIÓN

Producción: 21 730 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

2016

CABERNET SAUVIGNON 2016

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Una primavera normal, aunque con temperaturas mínimas más bajas de lo habitual entregaron una brotación más lenta pero finalmente homogénea, esto no causo problemas, pues nuestros viñedos plantados en una pronunciada pendiente hace que la masa de aire frío se deslicen rápidamente sin alcanzar la altura de la fruta y que las bajas temperaturas no produzcan daños a los brotes nuevos.

Esperábamos un verano más húmedo, por ello realizamos nuestras tareas en verde con una intensidad mayor, y haciendo deshojes más fuertes, con esto las intensas lluvias del mes de enero (150 mm) nos encontró preparados y pudimos madurar bien las uvas a los niveles acostumbrados, aunque con menores tenores de azúcares con muy buena sanidad.

Los vinos obtenidos este año, son muy atractivos, con acidez equilibrada, cuerpo medio con marcadas notas frutales y muy buen potencial de guarda.

NOTAS DE CATA

Tim Atkins : 92

