

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

2007

GRAND MALBEC

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

GRAND MALBEC

«Nuestra Cuvée Especial, puro Malbec»

Vino elaborado al 100% con la uva **Malbec** procedente de nuestras mejores parcelas de esta variedad. Microvinificación en barricas nuevas (*fermentación en barricas*). Crianza de 18 meses en barricas de roble francés de primer uso.

Producción: 8000 a 12000 botellas/año. El más concentrado de nuestros Malbec...

Lo mejor para los amantes del Malbec.

VIÑEDOS

| | |
|---------------------------|--|
| Superficie total: | 65 hectáreas |
| Superficie en producción: | 46 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

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

2007

GRAND MALBEC

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

GRAND MALBEC 2007

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

Alcohol: 15,5%

Acidez: 5,66 g/L

Azúcar Residual: 2,62 g/L

PH: 3,65

Extracto Seco :32,32 g/L

AWARD

International Wine Cellar:

Rubí brillante saturado La nariz pura, muy madura, ofrece grosella, grafito y humo, además de toques exóticos de Venezuela n chocolate y violeta. Maravillosamente denso, rico y maduro, pero primordial y fresco, con un sabor a moras aplastado saturado del paladar. Una expresión soberbia y táctil del Malbec, con una estructura tánica firme para el envejecimiento, pero con un considerable atractivo inicial de gran intensidad.

PRODUCCIÓN

7600 botellas

Vinificación

El vino está microvinificado en barricas nuevas de roble. Las uvas se seleccionan a mano y las barricas se llenan por gravedad y el proceso de maceración se realiza en tres etapas: maceración en frío (10-12 días); fermentación alcohólica (14 días); y maceración posterior al fermento hasta que llegue a los 45 a 60 días que se requieren para completar el proceso total.

Fermentación Malo-láctica: 100%

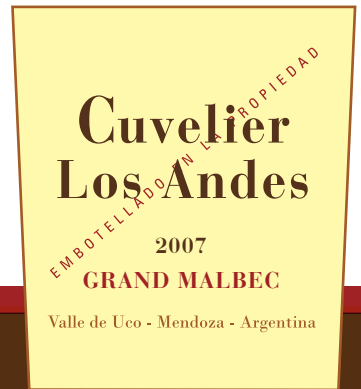
Crianza: 100% en nuevas barricas de roble francés durante 18 meses

www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes



GRAND MALBEC 2007

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La primavera de la temporada 2007 fue inusualmente húmeda y pudo haber tenido problemas, pero la vegetación creció rápidamente, alentado por fuertes lluvias al principio de la temporada, proveyendo resultados favorables para la vendimia. El verano fue libre de problemas. Temperaturas medias y condiciones que produjeron una gran añada para registrar. El crecimiento de la viña fue lento y regular, motivando la producción de compuestos fenólicos maduros en comparación a períodos de temperaturas altas, resultando niveles de azúcares mayores y dominantes. Una favorable variación de temperatura entre el día y la noche permitieron a las uvas

mantener con suficientes niveles de acidez gracias a las noches frescas.

La vendimia duró aproximadamente 45 días. Todas las variedades presentaron gran tipicidad y expresión y una fruta con perfecta sanidad. La vendimia 2007 fue muy buena para Merlot, con aromas muy intensos y frutados gracias a las temperaturas moderadas del verano. El Malbec es impresionante, con gran calidad aromática, denso y taninos suaves y maduros. Una madurez muy favorable para el Cabernet Sauvignon permitió a enriquecer la estructura esencial y notable a los blends CLA.

NOTAS DE CATA

Stephen Tanzer: 93

