

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

2013

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...

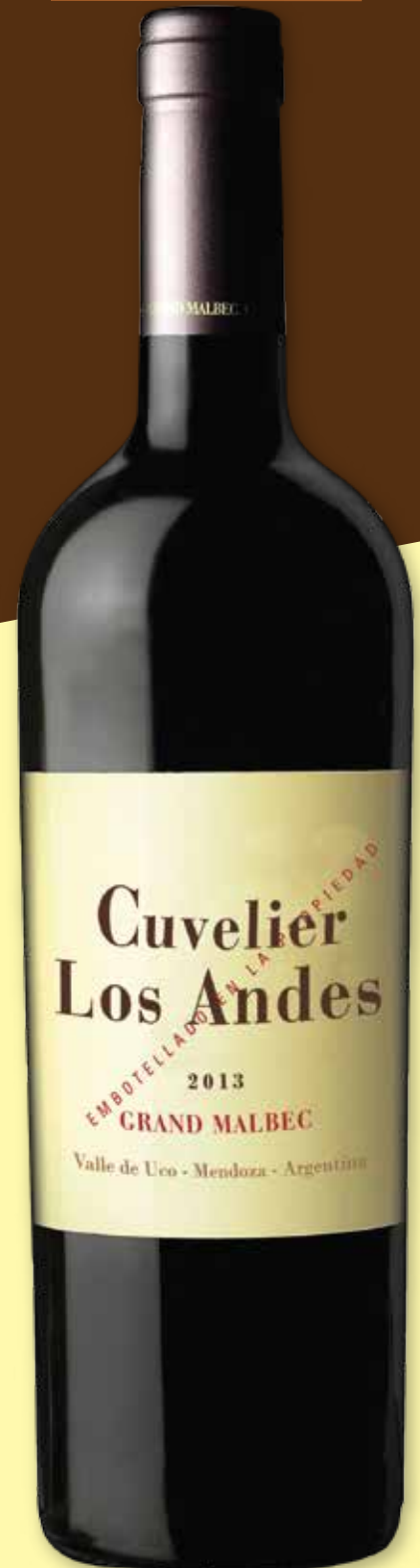
Lo mejor para los amantes del Malbec.

VIÑEDOS

Superficie total:	65 hectáreas
Superficie en producción:	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

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

2013

GRAND MALBEC

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

GRAND MALBEC 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

Alcohol: 15,5%

Acidez: 5,85 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

PH: 3,8

Extracto Seco :37 g/L

NOTAS DE CATA

Tim Atkins: 93

Stephen Tanzer: 91

James Suckling: 93

Me encantan los aromas de piedras, violetas secas y frutas oscuras aquí. Todo el cuerpo con fruta jugosa y un final sabroso.

PRODUCCIÓN

8500 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.

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

2013

GRAND MALBEC

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

GRAND MALBEC 2013

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Una primavera relativamente cálida, con temperaturas medias moderadas a frescas en los meses de septiembre y octubre 2012, promovieron una buena brotación.

Una rigurosa selección en los brotes se llevó a cabo para permitir un mayor control sobre el rendimiento. La floración fue muy uniforme y rápida, en un noviembre seco, cálido y soleado.

Durante el verano, enero fue muy cálido y seco. Como resultado de un buen clima en febrero, la vegetación y los frutos en el viñedo demostraban muy buena sanidad.

Junto a las temperaturas cálidas, un buen sol y muy buena amplitud térmica en marzo y abril promovieron una maduración constante en los racimos, con buena acidez,

concentración de aromas y un precioso color. Las escasas precipitaciones permitieron una muy buena recolección de todas las uvas incluyendo las de madurez tardía como Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

Un año relativamente fresco durante el ciclo vegetal, conllevaron a un gran balance entre acidez/azúcar y una gran concentración de aromas y polifenoles. Esta vendimia, caracterizada por grandes condiciones climáticas, gran calidad de suelo y un meticuloso cuidado del viñedo, crearon un único y excepcional carácter de los vinos 2013 CLA.



www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

