

# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

2014

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

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

2014

GRAND MALBEC

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

## GRAND MALBEC 2014

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

10.100 botellas

### Vinificación

El vino es fermentado en barricas nuevas. Los racimos son seleccionados a mano y las barricas se llenan por gravedad.

Este proceso de maceración tarda entre 45 y 60 días.

Fermentación Maloláctica: 100% en barricas nuevas.

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

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

Cosecha : 2014

Alcohol : 15.5 %

Acidez : 5.70 .g/l

Azucar Residual : 2.34 g/l

Ph : 3.9

Extracto Seco : 39.8 g/l

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

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

