

# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

Valle de Uco  
Mendoza - Argentina

MALBEC

2011

## MALBEC 2011

«Pura expresión del Terroir»

### COMPOSICION VARIETAL

100 % Malbec

Alcohol: 14,5%

Acidez: 1,8 g/L

Azúcar Residual: 1g/L

PH: 3,85

Extracto Seco: 33,1 g/L

### PRODUCCIÓN

Producción: 32 000 botellas

Fermentación: 9 a 12 días a 26°C 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 de 25 a 35 días.

Fermentación Malo-láctica: 100%

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



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

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

Valle de Uco  
Mendoza - Argentina

MALBEC

2011

## MALBEC 2011

### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

El ciclo del viñedo en esta añada se caracterizó por temperaturas más bajas que años anteriores, viéndose reflejado en el sumatorio total de temperatura diurna de octubre a abril, siendo 1,790°C. Las precipitaciones también fueron mucho más limitadas y los suministros de agua disponibles cayeron predominantemente en el mes de febrero, un mes que tradicionalmente es más húmedo.

Marzo y abril también fueron más seco y más fríos de lo normal, lo que garantizó una gran sanidad en el viñedo, capaz de madurar lentamente y de manera uniforme.

Estas condiciones marcadas por temperaturas relativamente bajas y moderadas favorecieron buena expresión aromática, acidez bien equilibrada y color.

### NOTAS DE CATA

Tim Atkins : 92

James Suckling : 92

Very interesting aromas of dried-fruits, figs and hints of walnuts and spices. Medium to full body, firm and silky tannins and a long caressing finish, which shows finesse and structure. Drink or hold.



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

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

