

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

MALBEC

2012

MALBEC 2012

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Una primavera relativamente fresca de la añada 2012, aseguraron una buena brotación. Seguido de un gran desarrollo en el viñedo y un crecimiento muy prometedor. Periodos muy ventosos en Noviembre como resultado del viento local Zonda, seguido de lluvias, afectaron la floración y cuaje en variedades de madurez temprana, castigando cualquier esperanza de fruta

para estas variedades tempranas y Malbec”.

La vendimia 2012, con rendimientos moderados, es de gran calidad, con perfecta madurez y fruta muy sana, dando muy buenos vinos. De hecho, algunas barricas fueron tan impresionantes, que nos permitió crear un nuevo vino ícono llamado EL Cuvelier Los Andes.

NOTAS DE CATA

Stephen Tanzer: 88

Robert Parker: 90

It is bright purple-colored, with an opaque center and a muted nose that requires plenty of air and coaxing to unfurl the heady, ripe black fruit and violet aromas with a lactic overtone. It has a full-bodied palate and a lush texture, thick and dense, with good acidity, freshness and balance. This is a very good, powerful Malbec at very good price



www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

MALBEC

2012

MALBEC 2012

«Pura expresión del Terroir»

COMPOSICION VARIETAL

100 % Malbec

Alcohol: 4%

Acidez: 5,54 g/L

Azúcar Residual: 1,68 g/L

PH: 3,8

Extracto Seco: 30,26 g/L

PRODUCCIÓN

Producción: 64 000 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
Valle de Uco - Mendoza - Argentina

