

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

MERLOT

2012

MERLOT 2012

«Pura expresión del Terroir»

COMPOSICION VARIETAL

100 % Merlot

Alcohol: 14%

Acidez: 4,95 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

PH: 3,8

Extracto Seco: 30,5 g/L

PRODUCCIÓN

Producción: 4000 botellas

Una vez que las cubas están llenas después de una selección muy estricta, las uvas se someten a una maceración antes de que la fermentación alcohólica tenga lugar durante 7 a 10 días a 28 ° C en tanques de acero inoxidable. La extracción se realiza por bombeo y perforación. El proceso total de maceración tarda de 20 a 30 días.

Fermentación Malo-láctica: 100%

Crianza: En barricas de roble francés durante 12 meses



www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

MERLOT

2012

MERLOT 2012

«Pura expresión del Terroir»



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”.

NOTAS DE CATA

Stephen Tanzer: 88+

www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

