

# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

Valle de Uco  
Mendoza - Argentina

MERLOT

2015

## MERLOT 2015

«Pura expresión del Terroir»

### COMPOSICION VARIETAL

100 % Merlot

Alcohol: 13,5%

Acidez: 5,10 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

PH: 3,78

Extracto Seco :36,5 g/L



### PRODUCCIÓN

Producción:	13 549 botellas
Fermentación:	9 a 12 días a 26°C max. 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 25 a 35 días.
Fermentación Malo-láctica:	100%
Crianza:	60% en barricas de uno a tres usos 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

MERLOT

2015

## MERLOT 2015

«Pura expresión del Terroir»

### VIÑEDOS

Superficie total:	65 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.

### NOTAS DE CATA

Tim Atkins: 92

Andreas Larsson: 88

Medium depth, ruby colour with a purple hue. Fresh and youthful nose, rather red fruit, plum and some dried herbs. The palate has good grip, rather high tannin and a fresh acidity, balanced but youthful with juicy red fruit and peppery finish.

# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

Valle de Uco  
Mendoza - Argentina

CABERNET  
SAUVIGNON

2015

## CABERNET SAUVIGNON 2015

«Pura expresión del Terroir»



### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La primavera del 2014 fue fresca con temperaturas medias del orden de los 10°C y humedad baja, con precipitaciones que rondaron los 20 mm. La brotación homogénea y muy buena fructificación.

El verano dentro de los parámetros normales, nos permitió la realización de muy buenas selecciones de racimos, con un febrero algo más húmedo que lo normal, precipitaciones 80 mm, temperaturas medias muy buenas que rondaron los 20° C con la habitual amplitud térmica que ronda los 12 a 15° C profundizamos los deshojes de la cara oeste para mejorar insolación y ventilación.

Llegamos a cosecha con muy buena calidad, una acidez más fresca y muy buena concentración de polifenoles, garantizando vinos de buen volumen y gran fineza.

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

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

