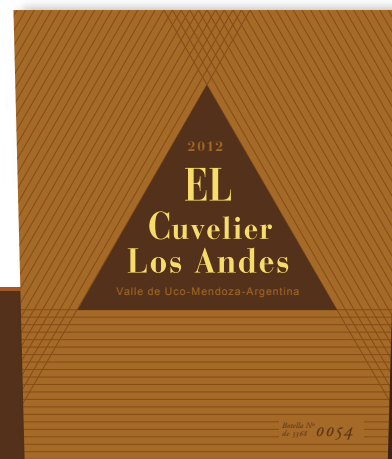


# Cuvelier Los Andes



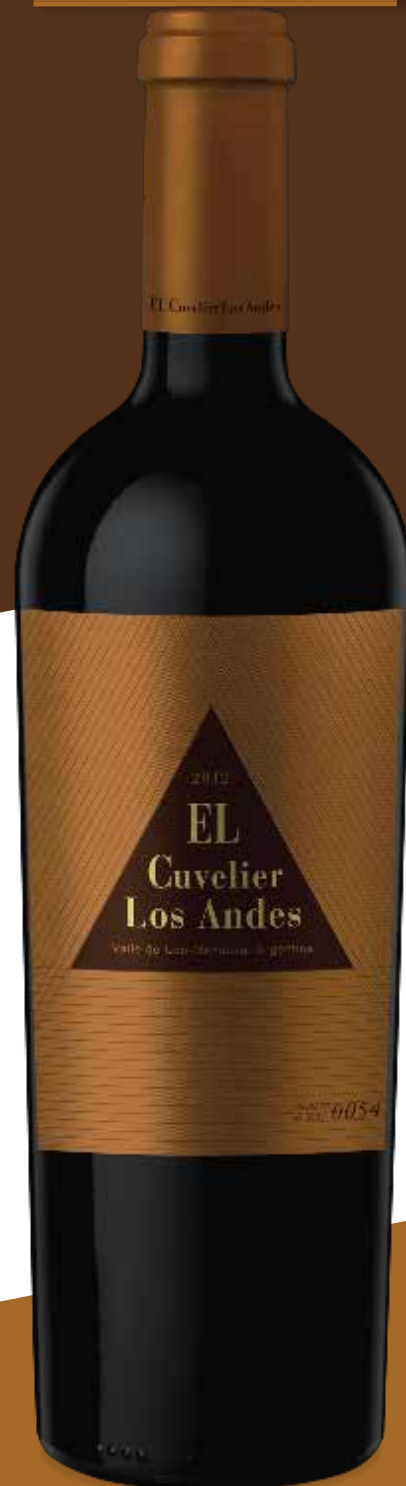
**EL**

**Cuando el arte de vinificar se une a la pasión e inspiración, logramos EL Cuvelier Los Andes.**

Cuando pasan los meses después de la cosecha y vinificación, algunas barricas se destacan por la intensidad de sus aromas, por la sutileza de sus notas, por la complejidad de sus sabores, por su elegancia...

Generalmente EL se compone de una mayoría de Malbec, balanceado según las características de cada añada por Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon.

*Este gran vino solo surge de cosechas excepcionales.*

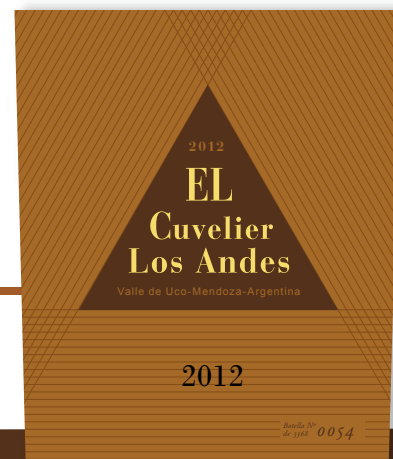


[www.cuvelierlosandes.com](http://www.cuvelierlosandes.com)

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



# Cuvelier Los Andes



EL 2012

## COMPOSICIÓN VARIETAL

70 % Malbec, 10 % Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah

Alcohol: 16%

Acidez: 5,8 g/L

Azúcar Residual: 2,0 g/L

PH: 3,77

Extracto Seco: 34,8 g/L

## NOTAS DE CATA

Stephen Tanzer: 92+

James Suckling: 93

Este es un estilo rico y apretado de color rojo con carácter de mora, nuez y chocolate.

Cuerpo completo, taninos aterciopelados y un final sabroso. Precioso ahora.

## AWARDS

### International Wine Cellar:

Roble de chocolate amargo fuerte y mineralizado de grafito en la nariz, junto con aromas primarios de mora triturada y regaliz. Denso y afelpado, que muestra un tentador equilibrio dulce / salado y un delicioso aumento de menta a los sabores primarios de frutas negras y especias. Este vino extremadamente no evolucionado tiene la energía para una evolución lenta y elegante en botella y sus poderosos y jóvenes taninos agresivos exigen paciencia. Esconder más de lo que muestra hoy.



PRODUCCIÓN: 3 000 botellas

El vino se fermenta en nuevas barricas de roble. Las uvas se seleccionan a mano y las barricas se llenan por gravedad. El proceso total de maceración tarda de 45 a 60 días.

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

La vendimia 2012, con sus moderados rendimientos, es de gran calidad, con frutos perfectamente maduros y saludables que dieron muy buenos vinos.

## 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”.

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

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

