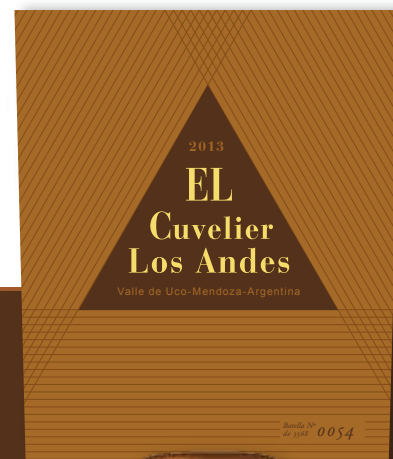


# Cuvelier Los Andes



**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.*

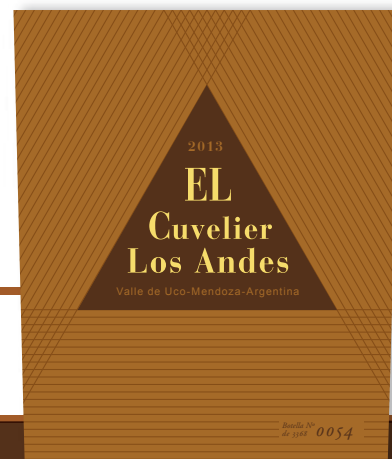


[www.cuvelierlosandes.com](http://www.cuvelierlosandes.com)

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



# Cuvelier Los Andes



EL 2013

## COMPOSICIÓN VARIETAL

60 % Malbec, 30 % Syrah, 10% Merlot.

Alcohol: 15,8%

Acidez: 5,7 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

PH: 3,86

Extracto Seco: 39,8 g/L

## VIÑEDOS

Superficie Total: 65 hectáreas

Superficie en Producción: 55 hectáreas

Altitud: 1000 metros s/ el nivel del mar

Densidad de población: 5500 plantas por hectárea en espaldero

Rendimiento: 5000 a 6000 kgs. por hectárea

Cosecha: Manual en cajas de 12 kgs.

## 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”.

**PRODUCCIÓN:** 3.000 botellas

## VINIFICACIÓN

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 de 18 a 24 meses

**Fermentación Maloláctica:** 100% en barricas.

**Selección de Barricas:** Luego de una minuciosa degustación de cada barrica, se seleccionan las sobresalientes que dan origen a este assemblage único.

## AWARDS

### Andres Larsson:

Inky dark purple colour. Intense nose, modern and polished, fine oak, roasted coffee beans, cassis, dark berries and mint. The palate has a high concentration, well distributed tannin adding freshness, crunchy dark berry fruit, finely tuned oak, dense and long finish. Still youthful but certainly with the weight and proportions for long ageing.

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

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

