

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

2006

GRAND MALBEC

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

GRAND MALBEC

«Nuestra Cuvée Especial, puro Malbec»

Vino elaborado al 100% con la uva **Malbec** procedente de nuestras mejores parcelas de esta variedad. Microvinificación en barricas nuevas (*fermentación en barricas*). Crianza de 18 meses en barricas de roble francés de primer uso.

Producción: 8000 a 12000 botellas/año. El más concentrado de nuestros Malbec...

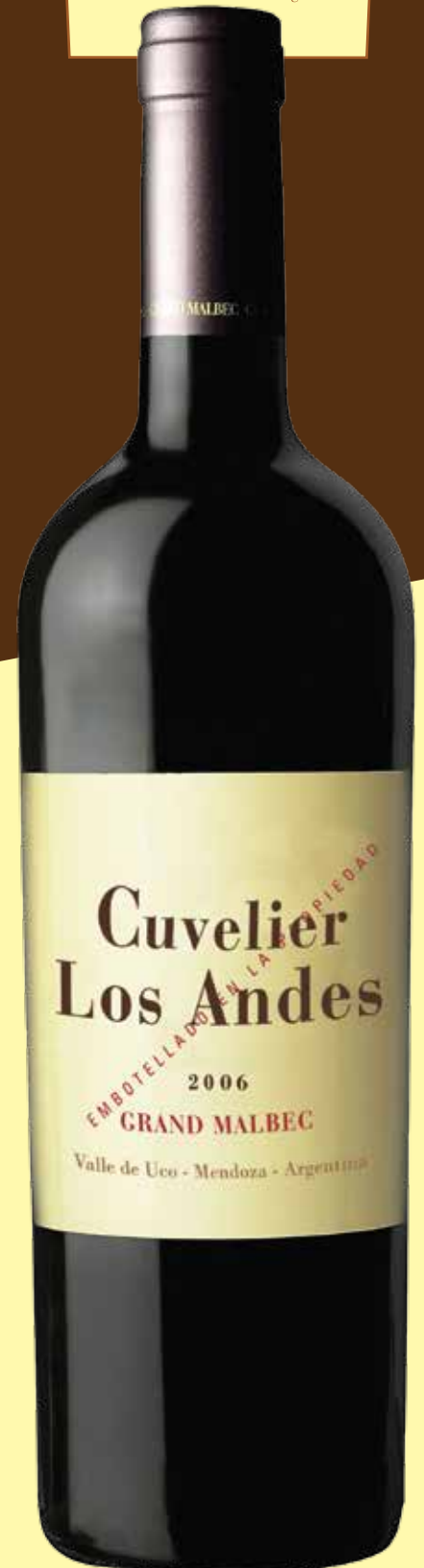
Lo mejor para los amantes del Malbec.

VIÑEDOS

Superficie total:	65 hectáreas
Superficie en producción:	46 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.

UBICACIÓN

Región: Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán,
Mendoza, Argentina



www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

2006

GRAND MALBEC

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

GRAND MALBEC 2006

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

Alcohol: 15,2%

Acidez: 5,40 g/L

Azúcar Residual: 2,05 g/L

PH: 3,65

Extracto Seco :32,07 g/L

NOTAS DE CATA

Robert Parker: 95

Stephen Tanzer: 93

Anthony Dias Blue: 93

PRODUCCIÓN

3700 botellas

Vinificación

El vino está microvinificado en barricas nuevas de roble. Las uvas se seleccionan a mano y las barricas se llenan por gravedad y el proceso de maceración se realiza en tres etapas: maceración en frío (10-12 días); fermentación alcohólica (14 días); y maceración posterior al fermento hasta que llegue a los 45 a 60 días que se requieren para completar el proceso total

Fermentación Malo-láctica: 100%

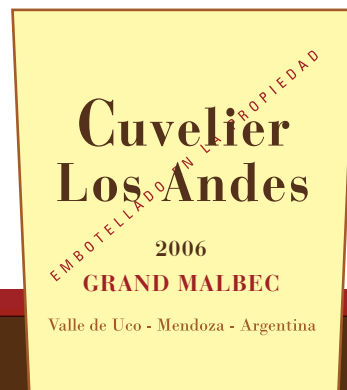
Crianza: 100% en nuevas barricas de roble francés durante 18 meses

www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes



GRAND MALBEC 2006

CARACTERICAS DE LA ANADA

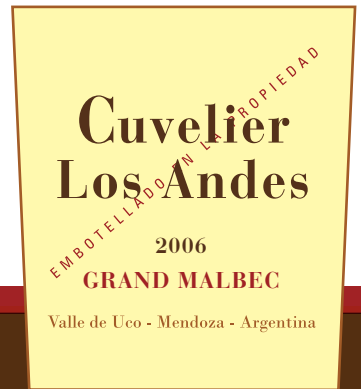
¡Una añada deslumbrante!

Cada vendimia es una sorpresa, y la vendimia 2016 no es una excepción. Esta, fue marcada en particular por una brotación tardía de todas las variedades, comparado a años anteriores, debido a que presenciamos nevadas tardías en la última semana de septiembre y primera semana de octubre. La floración fue también tardía. Sin embargo, las temperaturas altas constantes en enero permitieron un rápido cambio de color en tan solo 10 días. La increíble diferencia de temperatura entre el día y la noche, que son únicas en nuestro viñedo de gran altura, jugaron un papel

primordial en el envejecimiento de nuestros vinos.

Las altas temperaturas retornaron al viñedo en marzo y abril, resultando una cosecha más temprana, y más continua para todas las variedades, con diferencia de unos pocos días unas de otras. Los polifenoles y el balance de la acidez natural en los vinos son excepcionales, produciendo colores muy profundos, una explosión de frutas en boca y un final muy largo.

Cuvelier Los Andes



GRAND MALBEC 2006

AWARDS

US Wine Advocate WA:

“Expreso, cereza negra y frambuesa negra. De gran escala, pero elegante en el paladar, tiene trozos de succulentas frutas negras, profundidad y concentración, y suficiente relleno para desplegarse por otros 5-7 años. Esta ventana para beber larga y poderosa debe estar abierta desde 2014 hasta 2036.”

International Wine Cellar:

“Ruby completo La nariz muestra una madurez casi portadora a los aromas de

mora, regaliz, violeta y chocolate amargo. Denso, dulce y cremoso, con una textura flexible, pero al mismo tiempo una cualidad principal para los sabores concentrados y profundos de frutas negras. Este excelente malbec argentino realmente necesita al menos unos años de envejecimiento adicional en botella para expresarse.”

The Tasting Panel:

“Suave y carnosos con cereza jugosa y especias brillantes; rico, maduro y profundo con complejidad, elegancia y un final largo y exuberante.”

