

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

GRAND VIN
2005

GRAND VIN 2005

Nos gusta presentar nuestro
Grand Vin como el primo
Argentino de Château
Léoville-Poyferré... Un blend
excepcional.

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
---------	--

COMPOSICIÓN VARIETAL:

70 % Malbec, 7 % Merlot, 10% Cabernet Sauvignon,
9% Syrah, 4% Petit Verdot

Cosecha:	2005
Alcohol:	15,3% vol.
Acidez:	5,35 g/l
Azúcar Residual:	2 g/l
PH:	3,75
Extracto Seco:	32,20 g/l



www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

GRAND VIN
2005

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La temporada 2004/2005 fue una añada imposible de olvidar ya que estábamos construyendo la bodega CLA.

En el viñedo, también tuvimos cosas inolvidables. En primavera, recibimos heladas muy tardías que golpearon toda Mendoza, cambiando un poco nuestro pronóstico de producción. Esto, confirmó que nuestro viñedo es muy poco sensible a heladas gracias a su muy regular pendiente del 3%, que combinado a nuestra altitud y nuestra proximidad a Los Andes, nos permitió protegernos de este incidente climático.

La amplitud de temperaturas en Mendoza, es la más alta de las regiones productoras de vino. Esto es una clave diferencial de la enología en esta región, donde los vinos nacen con más expresividad varietal y alto poder de añejamiento.

Un largo verano sin lluvias, nos permitió obtener muy buena madurez de componentes polifenólicos para todas las variedades con ciclos de crecimiento más largo de lo habitual.

La vinificación 2005 fue también un triple placer... la calidad de la añada, la primera vendimia en nuestra nueva (o más precisamente aún en construcción) bodega y la primera vendimia de nuestro Enólogo desde ese entonces Adrian Manchon. Esta combinación dio lugar a una explosión de aromas muy intensos que comenzaron desde la maceración en frío, así como también una impresionante extracción de color revelando por completo el balance de nuestros vinos, y la explosión de aromas y cuerpo en boca.

NOTAS DE CATA

Robert Parker: 94

Stephen Tanzer: 93

PRODUCCIÓN

Producción: 24.000 botellas

Después de un proceso de clasificación doble, por racimo y luego por bayas, las cubas se llenan por gravedad y comienza el proceso de maceración. Este proceso consta de tres etapas: maceración en frío (7 días a 8°C); maceración del fermento (7 a 10 días a 26°C); y maceración posterior al fermento hasta alcanzar los 30 o 40 días requeridos para completar el proceso total.

Fermentación Malo-láctica: 100%

Crianza: 100% en nuevas barricas de roble francés durante 15 meses

AWARDS

International Wine Cellar:

Brillante rubí saturado. Más bien refinada, pero aún algo salvaje, la nariz presenta moras, ciruela negra, regaliz, minerales y grafito. Muy suave, amplio y rico en boca, con excelente concentración y un toque sorprendentemente ligero para un vino tan grande. Uno siente la influencia de Michel Rolland en su dulzura contenida y textura de grano fino. Este vino denso y elegante termina muy largo, con taninos anchos y finos que limpian los dientes frontales. Francia se encuentra con Argentina, y eso no es nada malo.

US Wine Advocate WA:

De color violeta a tinta, el vino tiene un atractivo perfume a humo de leña, caja de especias, plomo, cereza negra y grosella negra. Esto lleva a un vino de cuerpo medio a fuerte con un ataque intenso, capas de frutas negras picantes, regaliz y chocolate. Todos los componentes están bien integrados y conducen a un acabado largo y puro. Este vino inspirado en Burdeos debe florecer en los próximos 10-12 años y beber bien hasta 2030. Si esto es lo que las vides jóvenes pueden lograr, entonces el cielo es el límite para Cuvelier Los Andes.

www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

