

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes
GRAND VIN
2006

GRAND VIN 2006

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
---------	--



www.cuvelierlosandes.com
Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

GRAND VIN
2006

COMPOSICIÓN VARIETAL:

73 % Malbec, 8 % Merlot, 19% Cabernet Sauvignon

Cosecha:	2006
Alcohol:	15,4% vol.
Acidez:	5,86 g/l
Azúcar Residual:	2,32 g/l
PH:	3,7
Extracto Seco:	33,05 g/l

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La primavera de la temporada 2007 fue inusualmente húmeda y pudo haber tenido problemas, pero la vegetación creció rápidamente, alentado por fuertes lluvias al principio de la temporada, proveyendo resultados favorables para la vendimia. El verano fue libre de problemas. Temperaturas medias y condiciones que produjeron una gran añada para registrar. El crecimiento de la viña fue lento y regular, motivando la producción de compuestos fenólicos maduros en comparación a períodos de temperaturas altas, resultando niveles de azúcares mayores y dominantes. Una favorable variación de temperatura entre el día y la noche permitieron a las uvas mantener con suficientes niveles de acidez gracias a las noches frescas.

La vendimia duró aproximadamente 45 días. Todas las variedades presentaron gran tipicidad y expresión y una fruta con perfecta sanidad. La vendimia 2007 fue muy buena para Merlot, con aromas muy intensos y frutados gracias a las temperaturas moderadas del verano. El Malbec es impresionante, con gran calidad aromática, denso y taninos suaves y maduros. Una madurez muy favorable para el Cabernet Sauvignon permitió a enriquecer la estructura esencial y notable a los blends CLA.

PRODUCCIÓN

Producción: 38.900 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:

“Rojo oscuro-rubí. Aromas súper maduros de mora, regaliz, moca, trufa de chocolate y roble sexy. Exuberante en la entrada, luego menos dulce en el medio que la Colección, mostrando una estructura tánica más firme para apoyar sus sabores de frambuesa negra y chocolate amargo. Este vino más retraído y atrasado necesita al menos un par de años de paciencia para revelar su personalidad plena.”

NOTAS DE CATA

Robert Parker: 92+

Stephen Tanzer: 91+

Master Wine: 93

www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

