

# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

GRAND VIN  
2008

## GRAND VIN 2008

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](http://www.cuvelierlosandes.com)  
Valle de Uco - Mendoza - Argentina



# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

GRAND VIN  
2008

## COMPOSICIÓN VARIETAL:

**65 % Malbec, 5 % Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5 % Syrah, 5 % Petit Verdot**

<b>Cosecha:</b>	2008
<b>Alcohol:</b>	15,4% vol.
<b>Acidez:</b>	5,30 g/l
<b>Azúcar Residual:</b>	2,80 g/l
<b>PH:</b>	3,6
<b>Extracto Seco:</b>	36,5 g/l

## CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Esta vendimia nuevamente prueba el remarcado carácter de este 'terroir' de Vista Flores y de CLA en particular.

La gran altitud del viñedo (superando los 950 metros) disfrutan de una naturaleza más seca que en la planicie.

Esta distintiva ventaja, combinada con un riguroso trabajo en el viñedo, un cuidadoso manejo de la conopial y suelos muy bien drenados, dan resultados de perfecta sanidad y madurez de uvas, en una añada donde la humedad comenzó a aumentar a mediados del verano.

Condiciones de clima muy favorable a partir de finales de temporada, contribuyeron a la madurez de todas las variedades, las cuales generalmente maduran más tarde. El vino, con gran intensidad de fruta, muestra un atractivo balance y elegancia revelando gran delicadeza al final.

El carácter vegetal, combinado con la fruta la redondez del tanino es realmente sorprendente. Esto imparte al vino un tremendo potencial de guarda, aunque el vino es perfecto para beber ahora.

## PRODUCCIÓN

**Producción:** 39.800 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 medio lleno. Aromas a licor de mora, casis y regaliz complicados por una calidad de trufa almizclado. Aterciopelado y rico, con un matiz salino a los sabores de bayas oscuras e higos altamente concentrados. Acabados con taninos fuertes y polvorientos y excelente longitud."

## NOTAS DE CATA

**Wine Spectator: 91**

**Stephen Tanzer: 92**

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

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

