

# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

GRAND VIN  
2009

GRAND VIN 2009

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  
2009

## COMPOSICIÓN VARIETAL:

**70 % Malbec, 5 % Merlot, 13 % Cabernet Sauvignon, 9 % Syrah, 3 % Petit Verdot**

<b>Cosecha:</b>	2009
<b>Alcohol:</b>	16% vol.
<b>Acidez:</b>	6,3 g/l
<b>Azúcar Residual:</b>	2,7 g/l
<b>PH:</b>	3,60
<b>Extracto Seco:</b>	33,04 g/l

## CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La vendimia se caracterizó por una primavera relativamente más fresca, pero notablemente más seca, con solo 25mm de lluvia entre octubre y noviembre.

Estas condiciones garantizaron unas condiciones muy favorables para el brote, acompañados de buen crecimiento y floración. Diciembre y enero tuvieron temperaturas muy similares, pero más húmedos; Rápidamente, en finales de enero, hubo un gran cambio amplitud térmica, combinados con una lluvia muy baja, solo 56mm en 3 meses, favoreciendo un buen crecimiento del racimo. Un viñedo con excelente salud, uvas muy ricas en color, de contenido muy maduro y marcado y muy aromático, excelente balance en las variedades cultivadas en CLA.

Una vez más, sorprendidos y asombrados por la calidad, finesa y potencia de los taninos, más sorprendente aún en el Malbec. Junto a Petit Verdot, presentan un excelente potencial de guarda. El Merlot, revela un verdadero potencial respecto a intensidad y finesa característica de esta fruta, preservado en gran parte por las temperaturas moderadas del verano. El Merlot y la dominancia del Malbec en los blends, hacen una gran contribución, no solamente en hacia su estructura, sino también a la intensidad de fruta y carácter varietal de la añada.

El Cabernet Sauvignon añade estructura, con un tanino muy maduro, mientras que el Syrah, con su

carácter muy individual y balanceado, contribuye a enriquecer estos blends. Dada la intensidad y concentración de los vinos, nosotros optamos por un añejamiento en barrica más nuevas de lo usual. Esta es una excelente añada para CLA con un impresionante potencial de guarda.

## PRODUCCIÓN

**Producción:** 39.000 botellas

**Maceración:** 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 Maloláctica:** 100%

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

## NOTAS DE CATA

**ROBERT PARKER:** 93

**WINE SPECTATOR:** 91

“Pulido y bien estructurado, este tinto ofrece finos taninos y acidez fresca que respaldan las notas de casis puro y puré de cereza negra. Los consejos de especias y tabaco oscuro agregan rango al final.”

## AWARDS

**US Wine Advocate WA:**

“Aumenta el nivel de calidad con su perfume ya complejo, su personalidad lujosa y su gran profundidad de sabor. Dale 2-3 años y tómallo de 2013 a 2023.”

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

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

