

# Cuvelier Los Andes

## GRAND MALBEC 2014

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. El más concentrado de nuestros Malbec... *Lo mejor para los amantes del Malbec.*



### Datos Técnicos

**100% Malbec**

**Ubicación:** Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

**Alcohol:** 15,5%

**Acidez:** 5,70 g/L

**Azúcar Residual:** 2,34 g/L

**pH:** 3,9

**Extracto Seco:** 39,8 g/L

**Producción:** 10.100 Botellas

### Características de la añada

Este ciclo que comenzó con una primavera de temperaturas medias moderadas y precipitaciones bajas normales, del orden de los 20 a 30 mm, fueron muy apropiados para una excelente y muy homogénea brotación en todas las variedades. Muy buena floración y sanidad de los racimos. Seleccionamos rigurosamente, para llegar a las calidades y cantidades deseadas en nuestros vinos. El verano presentó un Febrero con lluvias más intensas, del orden de los 100 mm. Previendo esto, realizamos una deshoje más exhaustivo para mejorar la ventilación y el secado de la fruta. Marzo fue fresco y bastante seco con temperaturas medias del orden de los 16° C, muy buena amplitud térmica y precipitaciones bajas; Abril más húmedo, pero sin problemas de sanidad debido al excelente trabajo de raleos y deshojes realizado. Así llegamos a una óptima madurez que se puede verificar en nuestros vinos. Buen contenido en antocianos, excelente equilibrio acidez-Ph, taninos redondos y dulces, con potenciales de guarda muy buenos para cada gama de producto.

### Viñedos

**Superficie total:** 65 hectáreas.

**Superficie en producción:** 55 hectáreas.

**Altitud:** 1000 metros sobre el nivel del mar.

**Densidad de plantación:** 5.500 plantas por hectárea en espaldero.

**Rendimiento:** 5.000 a 6.000 kgs. por hectárea.

**Cosecha:** Manual en cajas de 12 kgs.

### Vinificación

El vino es fermentado en barricas nuevas. Los racimos son seleccionados a mano y las barricas se llenan por gravedad. Este proceso de maceración tarda entre 45 y 60 días.

**Fermentación maloláctica:** 100% en barricas nuevas.

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

### Nota de Cata

**Vista:** gran intensidad de color. Rojo violáceo, muy joven y elegante. Típico.

**Aroma:** excelente característica varietal con ciruela madura, aroma dulzón, mermelada, dulce de leche. Invita a beberlo.

**Boca:** muy buena entrada, amplio, jugoso y muy carnoso. Excelente redondez, sabor típico. Vino robusto, maduro y de largo final.

Tim Atkins : 95 pts

James Suckling : 94 pts

Wine Spectator : 93 pts