

Cuvelier Los Andes

GRAND VIN 2014

NUESTRO VINO ÍCONO, UN BLEND EXCEPCIONAL.



Nos gusta presentar nuestro Grand Vin como el primo argentino de Château Léoville-Poyferré... Un blend muy bordelés con predominancia de nuestros mejores Malbec, completados en proporciones que cambian cada añada, por Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.



Datos Técnicos

77% Malbec ; 17% Cabernet Sauvignon ; 4% Merlot; 2% Petit Verdot

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

Alcohol: 15,1%

Acidez: 5,43 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,78

Extracto Seco: 34,6 g/L

Producción: 9.900 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

Tras una doble selección de racimos y granos, los tanques de acero inoxidable se llenan por gravedad para dar inicio al proceso de maceración. Este proceso consta de tres etapas: maceración fría (7 días a 8°C), maceración fermentativa (7 a 10 días a 28°C) y maceración post fermentativa hasta completar los 45 a 60 días que dura el proceso total.

Fermentación maloláctica: 100%.

Crianza: 100% en barricas nuevas de Roble Francés durante 18 meses.

Nota de Cata

Vista: vivo rojo profundo, brillante. Muy atractivo

Aroma: potente, fino y muy complejo, sobresalen las notas minerales y las especias. Muy seductor.

Boca: entrada directa y plena, muy equilibrado. Muy buen cuerpo. Complejo, muy elegante, con la fineza típica de un gran vino.

James Suckling : 96 pts

Tim Atkins : 93 pts

Stephen Tanzer : 92 pts