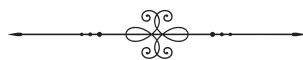


# Cuvelier Los Andes

## EL 2013

CUANDO EL ARTE DE VINIFICAR SE UNE A LA PASIÓN E INSPIRACIÓN, LOGAMOS EL CUVELIER LOS ANDES.



Cuando pasan los meses después de la cosecha y vinificación, algunas barricas se destacan por la intensidad de sus aromas, por la sutileza de sus notas, por la complejidad de sus sabores, por su elegancia... Generalmente EL se compone de una mayoría de Malbec, balanceado según las características de cada añada por Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. *Este gran vino solo surge de cosechas excepcionales.*



### Datos Técnicos

**60 % Malbec, 30 % Syrah, 10% Merlot.**

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

**Alcohol:** 15,8%

**Acidez:** 5,7 g/L

**Azúcar Residual:** 1,8 g/L

**pH:** 3,86

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

**Producción:** 3.000 Botellas

### Características de la añada

Una primavera relativamente cálida con temperaturas medias moderadas a frescas en los meses de Septiembre y Octubre 2012, promovieron una buena brotación. Una rigurosa selección en los brotes se llevó a cabo para permitir un mayor control sobre el rendimiento. La floración fue muy uniforme y rápida en un Noviembre seco, cálido y soleado. Durante el verano, Enero fue muy cálido y seco. Como resultado de un buen clima en Febrero, la vegetación y los frutos en el viñedo demostraban muy buena sanidad. Junto a las temperaturas cálidas, un buen sol y muy buena amplitud térmica en Marzo y Abril, promovieron una maduración constante en los racimos, con buena acidez, concentración de aromas y un precioso color. Las escasas precipitaciones permitieron una muy buena recolección de todas las uvas incluyendo las de madurez tardía como Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Un año relativamente fresco durante el ciclo vegetal, conllevaron a un gran balance entre acidez y azúcar y una gran concentración de aromas y polifenoles. Esta vendimia, caracterizada por grandes condiciones climáticas, gran calidad de suelo y un meticuloso cuidado del viñedo, crearon un único y excepcional carácter de los vinos 2013 Cuvelier Los Andes.

### 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%.

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

**Selección de barricas:** luego de una minuciosa degustación de cada barrica, se seleccionan las sobresalientes que dan origen a este assemblage único.

### Nota de Cata

**Vista:** color rojo rubí, muy intenso, bonito, con sombras negras. Color muy profundo.

**Aroma:** complejo, mineral, seducción en su máxima expresión. Excelente

**Boca:** excelente vino, potente, directo, muy fino y elegante.

Wine Spectator : 94 pts

Andreas Larsson : 94 pts

James Suckling : 90 pts