

Cuvelier Los Andes



GRANDE VINHO 2021

NOSSO VINHO PRINCIPAL



Grand Vin é o nosso "Primeiro Rótulo". Gostamos de apresentar o nosso Grand Vin como o primo argentino do Château Léoville-Poyferré, 2° Grand Cru Classé de Saint-Julien, a propriedade mais renomada da nossa família em Bordeaux, França. O Grand Vin é um blend excepcional no estilo Bordeaux, com uma impressionante estrutura tânica do nosso melhor Malbec, arredondado, equilibrado e complementado por Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot.

Dados técnicos

Malbec 73%, Cabernet Sauvignon 18%, Merlot 5%, Syrah 2%, Petit Verdot 2%

Localização: Vale de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Álcool: 14,7%

Acidez: 5,5 g/L

Açúcar Residual: 1,80 g/L

pH: 3,90

Extrato Seco: 32,8 g/L

Produção: 36.800 garrafas.

Características vintage

Um inverno seco, com uma primavera extremamente fria e vários episódios de geada, gerou uma brotação muito heterogênea. O bom tempo se instalou no final da primavera e no início do verão. A seleção de brotos é adaptada de acordo com os brotos perdidos pela geada. Graças ao bom clima, a frutificação foi boa. O vinhedo conseguiu se estabelecer e se equilibrar, permitindo-nos esperar uma colheita de qualidade e rendimentos quase normais. Muitas chuvas em fevereiro e no início de março fizeram as uvas incharem e acabaram recuperando nossa produtividade. O retorno do sol a partir de meados de março nos fez adiar a colheita, esperar que cada parcela atingisse sua maturidade fenólica e prosseguir calmamente com a colheita que terminou em 23 de abril. Finalmente, alcançamos um rendimento normal com uvas saudáveis, de concentração média, maduras e equilibradas.

Vinhedos

Área total: 65 hectares.

Área em produção: 55 hectares.

Altitude: 1.000 metros acima do nível do mar.

Densidade de plantio: 5.500 plantas por hectare em sistema de tutoramento vertical.

Rendimento: 5.000 a 6.000 kg por hectare. Colheita: manual em caixas de 12 kg.

Produção de vinho

Após a dupla triagem manual das uvas, as cubas são enchidas por gravidade e inicia-se o processo de maceração, que consiste em três etapas: maceração a frio (7 dias a 8 °C); maceração fermentativa (10 a 15 dias a 22 °C); e maceração pós-fermentação por cerca de 10 dias. A fermentação é conduzida pelas leveduras indígenas do vinhedo. Fermentação malolática: 100%. Envelhecimento: 100% em barricas de carvalho francês por 18 meses.