

Cuvelier Los Andes



Nota de Cata

Vista: rojo Violáceo muy intenso y atractivo

Aroma: notas de ciruelas frescas y alcanfor, manteca. Potente.

Boca: Dulce y fresco. Linda acidez, largo y jugoso. Excelente final.

MALBEC 2021

PURA EXPRESIÓN DEL TERROIR



Mientras pasan los años, hasta que nuestras más jóvenes viñas produzcan uvas con suficiente nobleza para calificar en nuestros vinos iconos, utilizamos estas uvas para producir nuestra gama Varietales. Con nuestro Malbec, les proponemos descubrir los aromas y las más puras expresiones de ese varietal emblemático de la Argentina. Lo producimos con el mismo proceso y atención que nuestro Colección.

Datos Técnicos

100% Malbec

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

Alcohol: 14,7%

Acidez: 5,6 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,8

Extracto Seco: 26,8 g/L

Producción: 87.700 Botellas.

Características de la añada

Un invierno seco y un frío intenso a la primavera con varios episodios de heladas de primavera generaron una brotación muy heterogénea. El buen tiempo se instala al final de la primavera y al principio del verano. El raleo de brotes se adapta en función de los brotes perdidos por las heladas y gracias al buen clima el cuaje es bueno y el viñedo logra acomodarse y equilibrarse lo que nos permitió esperar una vendimia de calidad y rendimientos casi normales. Muchas lluvias en Febrero y al principio de Marzo hincharon las uvas y terminaron de recuperar el rendimiento. El regreso del sol a partir de mediados de marzo nos hicieron postergar la cosecha, esperar que cada cuadro logre su madurez fenólica y proceder con tranquilidad para la vendimia que se terminó el 23 de Abril. Logramos al final un rendimiento normal con uvas sanas, de concentración media, maduras y balanceadas.

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: 7.000 kgs. por hectárea.

Cosecha: Manual en cajas de 12 kgs.

Vinificación

Una vez que los tanques están llenos, las uvas experimentan una maceración fría antes que ocurra la fermentación alcohólica. Esa se realiza en tanques de acero inoxidable a 26°C máximo y dura de 7 a 10 días.

Fermentación maloláctica: 100%

Crianza: 60% en barricas de roble Francés durante 11 meses.