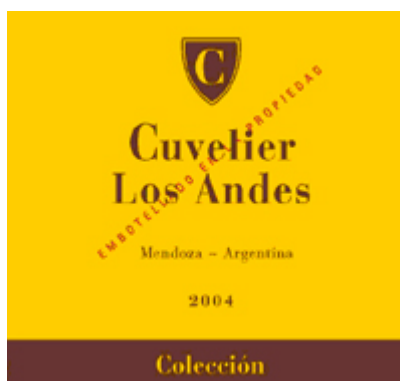


Bodega Cuvelier Los Andes S.A.



CLA - Colección 2004

UBICACIÓN

País: Argentina
Provincia: Mendoza
Región: Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán

VIÑEDOS

Superficie total: 65 hectáreas
Superficie en producción: 43 hectáreas subdivididas en pequeñas parcelas de 1 a 3 hectáreas
Altitud: 1000 metros sobre el nivel del mar
Densidad de plantación: 5500 plantas por hectárea en espaldero
Rendimiento: 5000 a 6000 kgs. por hectárea
Cosecha: Manual en cajas de 12 kgs.

Composición Varietal: 60% Malbec, 25% Cavernet Sauvignon, 8% Merlot, 7% Syrah

PRODUCCIÓN

Producción: 12000 botellas
Fermentación: 7 a 10 días a 28° C en tanques de acero inoxidable
Maceración: Una vez que los tanques están llenos, las uvas se someten a maceración fría antes de que ocurra la fermentación alcohólica. Todo el proceso de maceración toma de 30 a 40 días
Fermentación Maloláctica: 100% (en los mejores vinos que van a este assamblage, la fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas)
Crianza: 60% en barricas de roble francés durante 12 meses (50% en barricas nuevas). Luego un año de estiba en botellas a temperatura controlada
Potencial de guarda: 8 años en óptimas condiciones de conservación
Recomendación: Servir entre 16° y 18° C.

CLA Clodomiro Silva s/n - Vista Flores.
Tunuyán. Mendoza. Argentina
Tel: +54 (0) 261 4765404
www.cuvelierlosandes.com