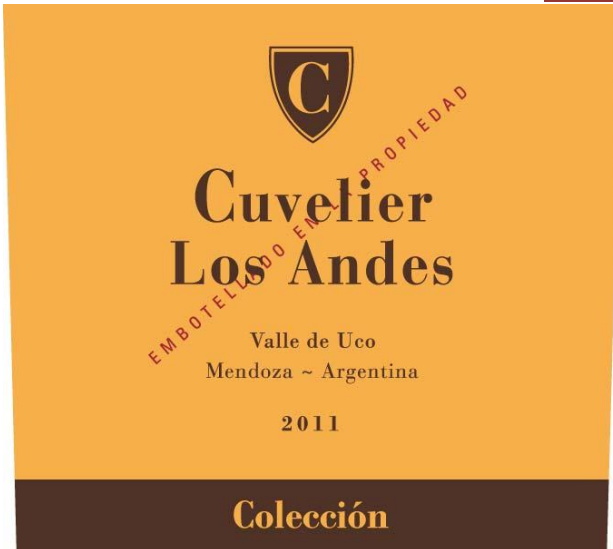


Cuvelier Los Andes



CLA - Colección 2011



UBICACIÓN

Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán

VIÑEDOS

Superficie total : 65 hectáreas
Superficie en producción: 55 hectáreas
Altitud : 1.000 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.

COMPOSICIÓN

58% Malbec ; 18% Cabernet Sauvignon ; 12% Petit Verdot; 8% Syrah; 4% Merlot

VARIETAL

Cosecha : 2011
Alcohol : 15%
Acidez : 5.8 g/l
Azucar Residual : 1.7 g/l
Ph : 3.85
Extracto Seco : 32.5 g/l

PRODUCCIÓN

Producción : 42.000 botellass
Fermentación : 7 a 10 días a 26° C max. en tanques de acero inoxidable.
Maceración : Una vez que los tanques están llenos, las uvas experimentan una maceración fría antes de que ocurra la fermentación alcohólica. El proceso toma de 30 a 40 días.
Fermentación Maloláctica : 100%
Crianza : 60% en barricas de roble Francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA :

"For a cool vintage with plenty of challenges, the wine reached 15% alcohol, so don't expect any green aromas or diluted flavors here. The nose is a powerful combination of dark plums, espresso coffee, Belgian chocolate and shy hints of red cherries with a full-bodied palate and abundant, fine-grained tannins, moderate acidity and good length, no doubt lifted by the alcohol. This is a big, ripe blend, slightly international, in need of some bottle aging. 42,000 bottles were produced in 2011. Drink 2015-2021." (91 pts, Wine Spectator, 04/2014). Luis Gutierrez.

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