

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

CABERNET
SAUVIGNON

2011

CABERNET SAUVIGNON 2011

«Pura expresión del Terroir»

COMPOSICION VARIETAL

100 % Cabernet Sauvignon

Alcohol: 15,5%

Acidez: 5,55 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

PH: 3,8

Extracto Seco: 32,4 g/L

PRODUCCIÓN

Producción:	18.700 botellas
Fermentación:	9 a 12 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 25 a 35 días.
Fermentación Malo-láctica:	100%
Crianza:	60% En barricas de uno a tres usos durante 11 meses



www.cuvelierlosandes.com
Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

CABERNET
SAUVIGNON

2011

CABERNET SAUVIGNON 2011

CARACTERISTICAS DE LA AÑADA

El ciclo del viñedo en esta añada, se caracterizó por temperaturas más bajas que años anteriores, viéndose reflejado en la sumatoria total de temperatura diurna de Octubre a Abril, siendo 1,790°C. Las precipitaciones también fueron mucho más limitadas y los suministros de agua disponibles cayeron predominantemente en el mes de Febrero, un mes que tradicionalmente es más húmedo.

Marzo y Abril también fueron más secos y fríos que lo normal, lo que garantizó una gran sanidad en el viñedo, capaz de madurar lentamente y de manera uniforme.

Estas condiciones marcadas por temperaturas relativamente bajas y moderadas han favorecido buena expresión aromática, acidez bien equilibrada y color intenso.



www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

