

# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

2010

GRAND MALBEC

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

## GRAND MALBEC

### «Nuestra Cuvée Especial, puro Malbec»

Vino elaborado al 100% con la uva **Malbec** procedente de nuestras mejores parcelas de esta variedad. Microvinificación en barricas nuevas (*fermentación en barricas*). Crianza de 18 meses en barricas de roble francés de primer uso.

**Producción:** 8000 a 12000 botellas/año. El más concentrado de nuestros Malbec...

*Lo mejor para los amantes del Malbec.*

### VIÑEDOS

Superficie total:	65 hectáreas
Superficie en producción:	55 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.

### UBICACIÓN

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



[www.cuvelierlosandes.com](http://www.cuvelierlosandes.com)

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

2010

GRAND MALBEC

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

## GRAND MALBEC 2010

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

Alcohol: 16%

Acidez: 5,7 g/L

Azúcar Residual: 2,5 g/L

PH: 3,6

Extracto Seco :34,9 g/L

### AWARD

US Wine Advocate WA:

Tiene notas de especias dulces, chocolate belga, vainilla, canela y cerezas negras muy maduras, moras y licor de casis con violetas picadas y machacadas que emergen con el tiempo a medida que el vino se expone al aire y se calienta. Lo probé bastante bien, ya que el nivel de alcohol es alto. Es exuberante, denso, con taninos brillantes, masas de extracto seco, sabores penetrantes y un final largo y cálido. Puede que este no sea mi estilo de vino favorito, pero debo admitir que está muy bien elaborado y parece tener un buen equilibrio, pero todo tiene un tamaño de solo XXXL. Un llamativo, culturista Malbec..

### PRODUCCIÓN

8300 botellas

### Vinificación

El vino está micro-vinificado en barricas nuevas de roble. Las uvas se seleccionan a mano y las barricas se llenan por gravedad y el proceso de maceración se realiza en tres etapas: maceración en frío (10-12 días); fermentación alcohólica (14 días); y maceración posterior al fermento hasta que llegue a los 45 a 60 días que se requieren para completar el proceso total.

**Fermentación Malo-láctica:** 100%

**Crianza:** 100% en nuevas barricas de roble francés durante 18 meses

### NOTAS DE CATA

Robert Parker: 93

Stephen Tanzer: 92 +

[www.cuvelierlosandes.com](http://www.cuvelierlosandes.com)

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

2010

GRAND MALBEC

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

## GRAND MALBEC 2010

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Esta añada se caracterizó por ser fresca y seca en primavera que, en 2009, con precipitaciones de 11 mm y una temperatura de 17 °C en octubre y noviembre. En estas condiciones, la brotación y el desarrollo de las hojas eran muy buenas, seguido de una floración y cuaje uniforme.

Diciembre y enero fueron relativamente secos, con temperaturas moderadas que promovieron consistente y rápidamente el envero y excelentes condiciones en el viñedo.

A principios de febrero, la uva disfrutó de temperaturas más bajas, con grandes variaciones de temperatura del día a la noche. La lluvia fue muy baja, con solo 59mm entre el mes de febrero y marzo. Las condiciones en el viñedo fueron excelentes. Todas las variedades

cultivadas en CLA, sin excepción, disfrutaron de una maduración óptima hasta su punto de recolección. La cosecha se prolongó desde mediados de marzo a finales de abril, con buenas condiciones meteorológicas, en los que las temperaturas más bajas de 13°C intensificaron los compuestos aromáticos y de color en las pieles.

Dada la elegancia natural de estos vinos, se optó por más tiempo de crianza en barricas. Es sin lugar a duda, una excelente vendimia para CLA.



[www.cuvelierlosandes.com](http://www.cuvelierlosandes.com)

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

