

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

MALBEC

2011

MALBEC 2011

«Pura expresión del Terroir»

COMPOSICION VARIETAL

100 % Malbec

Alcohol: 14,5%

Acidez: 1,8 g/L

Azúcar Residual: 1g/L

PH: 3,85

Extracto Seco: 33,1 g/L

PRODUCCIÓN

Producción: 32 000 botellas

Fermentación: 9 a 12 días a 26°C 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 25 a 35 días.

Fermentación Malo-láctica: 100%

Crianza: 60% en barricas de uno a tres durante
11 meses



www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

MALBEC

2011

MALBEC 2011

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

El ciclo del viñedo en esta añada se caracterizó por temperaturas más bajas que años anteriores, viéndose reflejado en el sumatorio 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 seco y más fríos de 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

