

# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

Valle de Uco  
Mendoza - Argentina

MERLOT

2011

## MERLOT 2011

«Pura expresión del Terroir»

### COMPOSICION VARIETAL

100 % Merlot

Alcohol: 15%

Acidez: 6,10 g/L

Azúcar Residual: 2,8 g/L

PH: 3,7

Extracto Seco: 32,3 g/L

### PRODUCCIÓN

Producción: 11000 botellas

Una vez que las cubas están llenas después de una selección muy estricta, las uvas se someten a una maceración antes de que la fermentación alcohólica tenga lugar durante 7 a 10 días a 28 ° C en tanques de acero inoxidable. La extracción se realiza por bombeo y perforación. El proceso total de maceración tarda de 20 a 30 días.

Fermentación Malo-láctica: 100%

Crianza: En barricas de roble francés durante 12 meses



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

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



# Cuvelier Los Andes

Cuvelier  
Los Andes

Valle de Uco  
Mendoza - Argentina

MERLOT

2011

MERLOT 2011

«Pura expresión del Terroir»



## CARACTERÍSTICAS 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](http://www.cuvelierlosandes.com)

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

