



Colección es nuestra segunda etiqueta detrás de Grand Vin tal como lo entendemos en Bordeaux. O sea un corte de composición muy similar, no con tanto potencial de guarda pero muy accesible y fácil de tomar joven, en el cual se notan la elegancia y la fineza de un assemblage bordelés, tanto como la concentración y la potencia de Mendoza.



Datos Técnicos

52 % Malbec, 24% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 9% Syrah, 4% Petit Verdot

Ubicación: Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Alcohol: 14%

Acidez: 5, 25 g/L

Azúcar Residual: 2,6 g/L

pH: 3,8

Extracto Seco: 32, 5 g/L

Producción: 80.900 Botellas.

Características de la añada

Una primavera relativamente cálida con temperaturas medias moderadas a frescas en los meses de Septiembre y Octubre 2012, promovieron una buena brotación. Una rigurosa selección en los brotes se llevó a cabo para permitir un mayor control sobre el rendimiento. La floración fue muy uniforme y rápida en un Noviembre seco, cálido y soleado. Durante el verano, Enero fue muy cálido y seco. Como resultado de un buen clima en Febrero, la vegetación y los frutos en el viñedo demostraban muy buena sanidad. Junto a las temperaturas cálidas, un buen sol y muy buena amplitud térmica en Marzo y Abril, promovieron una maduración constante en los racimos, con buena acidez, concentración de aromas y un precioso color. Las escasas precipitaciones permitieron una muy buena recolección de todas las uvas incluyendo las de madurez tardía como Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Un año relativamente fresco durante el ciclo vegetal, conllevaron a un gran balance entre acidez y azúcar y una gran concentración de aromas y polifenoles. Esta vendimia, caracterizada por grandes condiciones climáticas, gran calidad de suelo y un meticuloso cuidado del viñedo, crearon un único y excepcional carácter de los vinos 2013 Cuvelier Los Andes.

Viñedos

Superficie total: 65 hectáreas.

Superficie en producción: 55 hectáreas.

Altitud: 1000 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.

Vinificación

Una vez que los tanques están llenos, las uvas experimentan una maceración fría antes que ocurra la fermentación alcohólica. Esa se realiza en tanques de acero inoxidable a 26°C máximo y dura de 7 a 10 días.

Fermentación maloláctica: 100%

Crianza: 60% en barricas de roble Francés durante 12 meses.

Nota de Cata

Vista: gran intensidad y concentración, muy atractivo. Tonos violáceos y reflejos rubí. Muy elegante.

Aroma: complejo, con una fusión de sus componentes que da armonía y elegancia, notas de café, especias y frutos rojos, maduro.

Boca: excelente concentración, taninos finos y maduros. Buena acidez. Fresco y de buen cuerpo en equilibrio permanente, con un final largo.

Tim Atkins: 92 pts

Wine Spectator: 91 pts

James Suckling: 91 pts

Andreas Larsson: 91 pts