

Cuvelier Los Andes

GRAND MALBEC 2013

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. El más concentrado de nuestros Malbec... *Lo mejor para los amantes del Malbec.*



Datos Técnicos

100% Malbec

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

Alcohol: 15,5%

Acidez: 5,85 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,8

Extracto Seco: 37 g/L

Producción: 8.500 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 kg por hectárea.

Cosecha: manual en cajas de 12 kg.

Vinificación

El vino es fermentado en barricas nuevas. Los racimos son seleccionados a mano y las barricas se llenan por gravedad. Este proceso de maceración tarda entre 45 y 60 días.

Fermentación maloláctica: 100%.

Crianza: en barricas nuevas de Roble Francés durante 18 meses.

Nota de Cata

Vista: rojo violáceo muy intenso, atractivo y brillante.

Aroma: muy característico del Malbec: frutas secas rojas como ciruelas, combinado con notas de frutos secos. Especiado, muy seductor y elegante.

Boca: presenta una entrada dulce, muy amable, pleno. Llena bien la boca con taninos dulces. Redondo, muy largo y agradable final.

Tim Atkins: 95 pts

James Suckling: 94 pts

Stephen Tanzer: 91 pts