

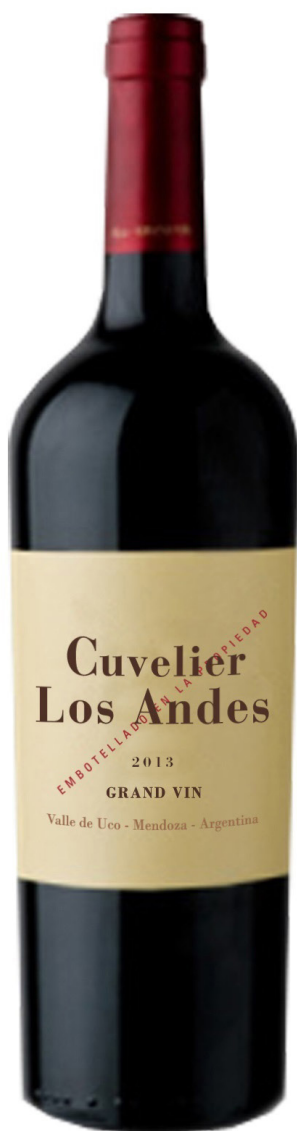
Cuvelier Los Andes

GRAND VIN 2013

NUESTRO VINO ÍCONO, UN BLEND EXCEPCIONAL.



Nos gusta presentar nuestro Grand Vin como el primo argentino de Château Léoville-Poyferré... Un blend muy bordelés con predominancia de nuestros mejores Malbec, completados en proporciones que cambian cada añada, por Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.



Datos Técnicos

79% Malbec, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah

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

Alcohol: 14,5%

Acidez: 5,70 g/L

Azúcar Residual: 1,87 g/L

pH: 3,96

Extracto Seco: 38,5 g/L

Producción: 18.000 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

Tras una doble selección de racimos y granos, los tanques de acero inoxidable se llenan por gravedad para dar inicio al proceso de maceración. Este proceso consta de tres etapas: maceración fría (7 días a 8°C), maceración fermentativa (7 a 10 días a 28°C) y maceración post fermentativa hasta completar los 45 a 60 días que dura el proceso total.

Fermentación maloláctica: 100%.

Crianza: 100% en barricas nuevas de Roble Francés durante 18 meses.

Nota de Cata

Vista: rojo vivaz, muy intenso con reflejos rubí, de muy buena intensidad.

Aroma: es intenso, complejo y sobre todo muy fino y elegante. Es un vino que podemos oler por horas y con mucho placer.

Boca: entrada potente pero suave, la fineza es su mayor virtud. Complejo, elegante. Muy largo final y excelente equilibrio. Un gran vino.

James Suckling : 95 pts

Harpers Wine Stars : 4 stars (de 5)