

Cuvelier Los Andes

GRAND VIN 2015

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

88% Malbec ; 5% Cabernet Sauvignon ; 4% Merlot ; 3% Petit Verdot

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

Alcohol: 15%

Acidez: 5,63 g/L

Azúcar Residual: 1,61 g/L

pH: 3,88

Extracto Seco: 32,3 g/L

Producción: 16.900 Botellas

Características de la añada

La primavera del 2014 fue fresca con temperaturas medias del orden de los 10°C y humedad baja, con precipitaciones que rondaron los 20 mm. La brotación homogénea y muy buena fructificación. El verano dentro de los parámetros normales, nos permitió la realización de muy buenas selecciones de racimos, con un Febrero algo más húmedo que lo normal, precipitaciones 80 mm. Temperaturas medias muy buenas que rondaron los 20° C con la habitual amplitud térmica que rondó los 12 a 15° C por lo que profundizamos los deshojes de la cara oeste para mejorar insolación y ventilación. Llegamos a cosecha con muy buena calidad, una acidez más fresca y muy buena concentración de polifenoles, garantizando vinos de buen volumen y gran fineza.

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 muy intenso, con reflejos violáceos, muy atractivo.

Aroma: se presenta joven frutado y muy elegante, realmente un blend de sensaciones placenteras. Frutas especias y mineralidad seducen desde el comienzo.

Boca: presenta una entrada plena, llenador. Muy buen equilibrio ácido, jugoso. Un excelente blend que causa mucho placer al beberlo.

James Suckling : 95 pts

Tim Atkins : 94 pts