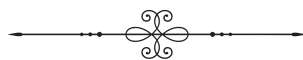


# Cuvelier Los Andes

## EL 2012

CUANDO EL ARTE DE VINIFICAR SE UNE A LA PASIÓN E INSPIRACIÓN, LOGRAMOS EL CUVELIER LOS ANDES.



Cuando pasan los meses después de la cosecha y vinificación, algunas barricas se destacan por la intensidad de sus aromas, por la sutileza de sus notas, por la complejidad de sus sabores, por su elegancia... Generalmente EL se compone de una mayoría de Malbec, balanceado según las características de cada añada por Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. *Este gran vino solo surge de cosechas excepcionales.*



### Datos Técnicos

**70% Malbec, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah**

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

**Alcohol:** 16%

**Acidez:** 5, 8 g/L

**Azúcar Residual:** 2 g/L

**pH:** 3,77

**Extracto Seco:** 34, 8 g/L

**Producción:** 3.000 Botellas.

### Características de la añada

Una primavera relativamente fresca de la añada 2012, aseguraron una buena brotación. Seguido de un gran desarrollo en el viñedo y un crecimiento muy prometedor. Periodos muy ventosos en Noviembre como resultado del viento local (Zonda), seguido de lluvias, afectaron la floración y cuaje en variedades de madurez temprana, castigando cualquier esperanza de fruta para las variedades tempranas. Los meses de verano de Diciembre, Enero y Febrero, fueron secos y frescos, manteniendo el viñedo con una excepcional salud. Añadiendo un riguroso monitoreo de la irrigación, combinado con un raleo de racimos entre el cuaje y envero, aseguraron un crecimiento equilibrado, esencial para el desarrollo del fruto. La madurez tomó lugar en condiciones soleadas y temperaturas moderadas, promoviendo una buena concentración de aromas y polifenoles. Estas condiciones, continuaron desde fines de Marzo hasta finales de Abril, con días frescos, incluso frío en las noches, promovieron buen balance de acidez, altas concentraciones de color (antocianos) con taninos suaves y delicados. Este clima fue muy favorable para la Syrah, produciendo uno de los vinos más perfumados jamás producidos por ninguna variedad en Cuvelier Los Andes, alcanzando la madurez óptima, mostrando gran volumen y balance. La vendimia 2012, con rendimientos moderados, es de gran calidad, con perfecta madurez y fruta muy sana, dando muy buenos vinos. De hecho, algunas barricas fueron tan impresionantes, que nos permitió crear un nuevo vino ícono llamado EL 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

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.

**Selección de barricas:** luego de una minuciosa degustación de cada barrica, se seleccionan las sobresalientes que dan origen a este assemblage único.

### Nota de Cata

**Vista:** concentrado e intenso. Rojo oscuro rubí intenso con reflejos violáceos. Color muy profundo.

**Aroma:** fino, potente, complejo. El bouquet de ciruelas secas es muy presente con especias y mineralidad.

**Boca:** entrada muy agradable con excelente equilibrio. Tanino dulce y redondo. Gran cuerpo y untuosidad que llena la boca. Largo, complejo y elegante. De un final muy largo.

James Suckling : 94 pts  
Stephen Tanzer : 92 + pts  
Wine Spectator : 92 pts