

# Cuvelier Los Andes

## CABERNET SAUVIGNON 2017

PURA EXPRESIÓN DEL TERROIR



Mientras pasan los años, hasta que nuestras más jóvenes viñas produzcan uvas con suficiente nobleza para calificar en nuestros vinos iconos, utilizamos estas uvas para producir nuestra gama Varietales. Con nuestro Cabernet Sauvignon, les proponemos descubrir la versión mendocina de nuestro cepaje emblemático en Bordeaux. Lo producimos con el mismo proceso y atención que nuestro Colección.



### Datos Técnicos

**100% Cabernet Sauvignon**

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

**Alcohol:** 13%

**Acidez:** 5.7 g/L

**Azúcar Residual:** 2.8 g/L

**pH:** 3.81

**Extracto Seco:** 28.9 g/L

**Producción:** 16.530 Botellas

### Características de la añada

Después de un invierno 2016 absolutamente normal en cuanto a temperaturas y precipitaciones, la primavera se presentó con temperaturas bajas durante la brotación y la floración, lo que afectó el rendimiento sobre todo de los Malbec. El verano 2017 transcurrió con normalidad; con lluvias escasas y muy buena amplitud térmica del orden de 20°C que generó, junto con la poca cantidad de uva, una acumulación de antocianos extraordinaria especialmente en los Malbec y una maduración fenólica óptima para todos los varietales. Estas condiciones dieron vinos excelentes, con menos cantidad de Malbec pero de características excepcionales: concentración, complejidad y potencial de guarda.

### Viñedos

**Superficie total:** 65 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 11 meses.

### Nota de Cata

**Vista:** rojo, intensidad media con notas rubí. Algunos reflejos de juventud con tintes violáceos.

**Aroma:** bien complejo, de intensidad media, notas de humus, pimienta roja y algunas especias como canela y pimienta negra. Muy seductor.

**Boca:** buena entrada, intenso con cierta juventud y taninos dulces. Vino largo y de muy buen final.

James Suckling : 92 pts

Tim Atkins : 90 pts