

# Cuvelier Los Andes

## GRAND VIN 2016

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

**60% Malbec; 15% Cabernet Sauvignon; 15% Merlot; 10% Petit Verdot**

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

**Alcohol:** 14.30 %

**Acidez:** 5.20 g/L

**Azúcar Residual:** 1.8 g/L

**pH:** 3.9

**Extracto Seco:** 29.2 g/L

**Producción:** 29.2 g/L

### Características de la añada

Una primavera normal, aunque con temperaturas mínimas más bajas de lo habitual entregó una brotación más lenta pero finalmente homogénea. Esto no causo problemas, pues nuestros viñedos plantados en una pronunciada pendiente hacen que las masas de aire frío se deslicen rápidamente sin alcanzar la altura de la fruta y que las bajas temperaturas no produzcan daños a los brotes nuevos. Esperábamos un verano más húmedo, por ello realizamos nuestras tareas en verde con una intensidad mayor, haciendo deshojes más fuertes. Gracias a este trabajo, las intensas lluvias del mes de Enero (150 mm) nos encontraron preparados y pudimos madurar bien las uvas a los niveles acostumbrados, aunque con menores tenores de azúcares pero con muy buena sanidad. Los vinos obtenidos este año, son muy atractivos, con acidez equilibrada, cuerpo medio con marcadas notas frutales y muy buen potencial de guarda.

### 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:** Se muestra con intensidad media alta, y unos reflejos bien jóvenes aun. Muy atractivo.

**Aroma:** Al principio se nota algo Joven con elevadas notas de frutos rojos maduros. Y cuando se abre se muestra la tipicidad de un Grand Vin, elegancia fineza de alta calificación.

**Boca:** Coincide con sus aromas. Terminando siempre fino y con la elegancia y complejidad típicas de un gran vino.

Stephen Tanzer: 91 + pts