

Cuvelier Los Andes

CUVEE NATURE 2019

VINO GLOUGLOU



Vino para acompañar comidas pero también ideal para aperitivo o picadas o para ser disfrutado "toda la noche" en los bares de vino....aquí, allá y bajo todas las latitudes!



Datos Técnicos

55% Malbec ; 45% Merlot

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

Alcohol: 15.5%

Acidez: 4.74 g/L

Azúcar Residual: 1.8 g/L

pH: 3.80

Extracto Seco: 29.4 g/L

Producción: 8.800 Botellas.

Características de la añada

El invierno 2018 otra vez fue bastante seco y con poca acumulación de nieve en la Cordillera de los Andes. La primavera absolutamente normal y la presencia de vientos durante la floración permitió un cuaje excelente y racimos perfectamente formados y muy sanos. El verano y Otoño que continuaron fueron normales igualmente en todo sentido salvo que no hubieron precipitaciones en Febrero lo que favoreció la síntesis y la concentración de azúcares. El mes de Marzo fue bastante frío, frenando los azúcares y potenciando la madurez fenólica. Por ello obtuvimos finalmente una muy buena madurez con algo menos de concentración y una acidez levemente más elevada. Esas condiciones fueron muy buenas para nuestros vinos en general, que mantienen su perfil habitual pero se muestran levemente más frescos.

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 kg por hectárea.

Cosecha: manual en cajas de 12 kg.

Vinificación

De acuerdo con nuestras prácticas orgánicas y biodinámicas, nuestros vinos son fermentados con levaduras indígenas. En esta Cuvée Nature, de cosecha temprana, de maceración más corta y sin crianza en barrica para lograr un vino natural, frutado y fácil de tomar, no se agrega ni siquiera sulfitos para mejor revelar la calidad y la belleza de nuestro Terroir. En el embotellado, solo agregamos 30 ppm de sulfitos para garantizar que nuestro Terroir llegue a su copa.

Nota de Cata

Vista: profundo muy intenso rojo violáceo, muy lindo.

Aroma: atractivo con notas lácticas muy finas y ciruela madura, con dejos de pimienta blanca miel y rosas.

Boca: entrada muy sabrosa, vuelve la ciruela madura y la pimienta blanca, buen cuerpo, untuoso y largo. Muy rico vino.