

# Cuvelier Los Andes

## GRAND CABERNET FRANC 2017

NUESTRA CUVÉE ESPECIAL, PURO CABERNET FRANC



Vino elaborado al 100% con una selección de nuestras mejores uvas Cabernet Franc. Su microvinificación y su crianza de 18 meses se llevaron a cabo en barricas de roble francés de primer uso. Destacado por su complejidad, fineza y elegancia, esta exclusiva partida limitada surge como parte de una cosecha excepcional.



### Datos Técnicos

**100% Cabernet Franc**

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

**Alcohol:** 15 %

**Acidez:** 5,35 g/L

**Azúcar Residual:** 1,85 g/L

**pH:** 3,85

**Extracto Seco:** 28.9 g/L

**Producción:** 450 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 variedades. 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.

**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 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.

### Nota de Cata

**Vista:** rojo intenso rubí muy profundo y atractivo.

**Aroma:** típico, muy intenso y complejo. Frutos rojos, muy rico y seductor, con notas de flores y especias como violeta, clavo de olor y anís.

**Boca:** excelente entrada, muy complejo y largo. Vino amplio directo y riquísimo. Extraordinario exponente de la variedad.