

Cuvelier Los Andes

GRAND MALBEC 2016

NUESTRA CUVÉE ESPECIAL, PURO MALBEC



Vino elaborado al 100% con la uva Malbec procedente de nuestras mejores parcelas de esta variedad. Microvinificación en barricas nuevas (fermentación en barricas). Crianza de 18 meses en barricas de roble francés de primer uso. El más concentrado de nuestros Malbec... *Lo mejor para los amantes del Malbec.*



Datos Técnicos

100% Malbec

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

Alcohol: 14,5%

Acidez: 5,93 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,75

Extracto Seco: 31,6 g/L

Producción: 9.500 Botellas

Características de la añada

Una primavera normal, aunque con temperaturas mínimas más bajas de lo habitual entregaron 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 frio 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 azucares 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

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: muy Intenso con sombras violetas. Atractivo y profundo.

Aroma: buena Intensidad, complejo con buena integración fruta madera, muy seductor, con notas de violetas.

Boca: coincidente con nariz, muy equilibrado, de buen final. Rico vino.