

# Cuvelier Los Andes

## EL 2015

CUANDO EL ARTE DE VINIFICAR SE UNE A LA PASIÓN E INSPIRACIÓN, LOGRAMOS EL CUVELIER LOS ANDES.



Cuando pasan los meses después de la cosecha y vinificación, algunas barricas se destacan por la intensidad de sus aromas, por la sutileza de sus notas, por la complejidad de sus sabores, por su elegancia... Generalmente EL se compone de una mayoría de Malbec, balanceado según las características de cada añada por Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. *Este gran vino solo surge de cosechas excepcionales.*



### Datos Técnicos

**90% Malbec, 10% Merlot**

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

**Alcohol:** 15,1%

**Acidez:** 5,6 g/L

**Azúcar Residual:** 1,8 g/L

**pH:** 3,7

**Extracto Seco:** 34,6 g/L

**Producción:** 2.900 Botellas.

### Características de la añada

La primavera del 2014 fue fresca con temperaturas medias del orden de los 10°C y humedad baja, con precipitaciones que rondaron los 20 mm. La brotación homogénea y muy buena fructificación. El verano dentro de los parámetros normales, nos permitió la realización de muy buenas selecciones de racimos, con un Febrero algo más húmedo que lo normal, precipitaciones 80 mm, temperaturas medias muy buenas que rondaron los 20° C con la habitual amplitud térmica que ronda los 12 a 15° C por lo que profundizamos los deshojes de la cara oeste para mejorar insolación y ventilación. Llegamos a cosecha con muy buena calidad, una acidez más fresca y muy buena concentración de polifenoles, garantizando vinos de buen volumen y gran fineza.

### 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.

**Selección de barricas:** luego de una minuciosa degustación de cada barrica, se seleccionan las sobresalientes que dan origen a este assemblage único.

### Nota de Cata

**Vista:** color rojo muy intenso y atractivo. Joven.

**Aroma:** excelente, complejo e intenso.

**Seducor.**

**Boca:** Es un vino Muy completo, intenso, elegante aunque bastante joven con un extraordinario potencial de guarda.

Stephen Tanzer : 92 + pts

Tim Atkins : 93 pts