

Cuvelier Los Andes

GRAND VIN 2018

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

%Variedades: Malbec 72%, Cab Sauv 18%, Petit Verdot 5%, Syrah 4%, Cab Franc 1%

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

Alcohol: 14.7 %

Acidez: 6.75 g/L

Azúcar Residual: 1.91 g/L

pH: 3.8

Extracto Seco: 33.6 g/L

Producción: 40.000 Botellas

Características de la añada

Esta temporada arranco con un invierno 2017 dentro de los parámetros climatológicos habituales (frio y seco). Luego tuvimos una primavera con temperaturas algo más elevadas que lo normal en las máximas y levemente más bajas en las mínimas, pero sin presentar daños por heladas en nuestra región. A nivel de precipitaciones, todo el ciclo se caracterizó por un nivel inferior a las medias habituales: fue un año seco, con un verano más cálido durante el día pero más fresco durante la noche. Esta amplitud térmica favoreció una óptima maduración fenólica y una extraordinaria acumulación de antocianos. Esta añada 2018 fue muy buena para todas nuestras variedades implantadas; nos permitió olvidar el fenómeno de cambio climático y disfrutar una vez más de una cosecha típica de Mendoza y de nuestra región en particular. Vinificamos grandísimos vinos y sin sobresaltos. Un año que quedará en la historia.

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

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: Muy Intenso, con reflejos violáceos y tintes casi negros, muy profundo. Excelente

Aroma: Muy buena intensidad, fruta madura, ciruelas, mermelada. Complejo, con notas minerales, grafito. Muy atractivo y seductor con la madera muy bien integrada.

Boca: Pleno directo, muy intenso y sedoso. De gran cuerpo muy complejo. Extraordinario vino que refleja perfectamente la gran añada 2018.

Tim Atkins : 92 pts

James Suckling : 95 pts