

Cuvelier Los Andes

GRAND VIN 2017

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

74 % Malbec; 15% Cabernet Sauvignon; 5% Merlot; 6% Petit Verdot

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

Alcohol: 15%

Acidez: 6.01 g/L

Azúcar Residual: 2.1 g/L

pH: 3.8

Extracto Seco: 33.6 g/L

Producción: 40.500 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 varietales. 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 a 6.000 kgs. por hectárea.

Cosecha: Manual en cajas de 12 kgs.

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: presenta un rojo muy intenso, profundo de gran intensidad. Muy bonito

Aroma: se muestra intensamente complejo con notas de ciruelas maduras y algunas especias.

Muy fresco, también hay notas minerales en menor medida. Muy atractivo

Boca: con una marcada frescura y elegancia en la entrada de boca, muy complejo y buen cuerpo, un vino largo y de buena guarda, con un final atractivo y fino. Excelente vino.

James Suckling : 95 pts