

Cuvelier Los Andes



Nota de Cata

Vista: rojo violáceo típico de intensidad media alta y profundo.

Aroma: fresco, con notas de alcanfor y mermelada de ciruelas. Muy atractivo y complejo.

Boca: muy buena entrada, amplio, maduro, jugoso de buena untuosidad y agradable final.

MALBEC 2019

PURA EXPRESIÓN DEL TERROIR



Mientras pasan los años, hasta que nuestras más jóvenes viñas produzcan uvas con suficiente nobleza para calificar en nuestros vinos iconos, utilizamos estas uvas para producir nuestra gama Varietales. Con nuestro Malbec, les proponemos descubrir los aromas y las más puras expresiones de ese varietal emblemático de la Argentina. Lo producimos con el mismo proceso y atención que nuestro Colección.

Datos Técnicos

100% Malbec

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

Alcohol: 15,1%

Acidez: 5,25 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,85

Extracto Seco: 27,62 g/L

Producción: 92.000 Botellas.

Características de la añada

El invierno 2018 otra vez fue bastante seco y con poca acumulación de nieve en la Cordillera de los Andes. La primavera absolutamente normal y la presencia de vientos durante la floración permitió un cuaje excelente y racimos perfectamente formados y muy sanos. El verano y Otoño que continuaron fueron normales igualmente en todo sentido salvo que no hubieron precipitaciones en Febrero lo que favoreció la síntesis y la concentración de azúcares. El mes de Marzo fue bastante frío, frenando los azúcares y potenciando la madurez fenólica. Por ello obtuvimos finalmente una muy buena madurez con algo menos de concentración y una acidez levemente más elevada. Esas condiciones fueron muy buenas para nuestros vinos en general, que mantienen su perfil habitual pero se muestran levemente más frescos.

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: 7.000 kgs. por hectárea.

Cosecha: Manual en cajas de 12 kgs.

Vinificación

Una vez que los tanques están llenos, las uvas experimentan una maceración fría antes de ocurra la fermentación alcohólica. Esa se realiza en tanques de acero inoxidable a 26°C máximo y dura de 7 a 10 días.

Fermentación maloláctica: 100%

Crianza: 60% en barricas de roble Francés durante 11 meses.