

# Cuvelier Los Andes

## GRAND VIN 2019

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 60%, Cab Sauv 30%, Petit Verdot 2%, Syrah 8%,

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

**Alcohol:** 15,7 %

**Acidez:** 5,04 g/L

**Azúcar Residual:** 1.80 g/L

**pH:** 3.83

**Extracto Seco:** 32.5 g/L

**Producción:** 25854 Botellas

### Características de la añada 2019

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 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:** Rojo intenso con tonos violáceos, muy profundo.

**Aroma:** Muy intenso y complejo. Notas especiadas, frutos secos, delicado pimiento asado.

**Boca:** Excelente vino, llena muy bien la boca, potente y con gran firmeza.

Se muestra como un típico vino de guarda larga.