

# Cuvelier Los Andes

## MERLOT 2021

PURA EXPRESSÃO DO TERROIR



Com o passar dos anos, até que as nossas vinhas mais jovens produzam uvas com nobreza suficiente para se qualificarem como os nossos vinhos ícone, utilizamos estas uvas para produzir a nossa gama Varietal. Com o nosso Merlot propomos-nos descobrir os aromas e as expressões mais puras desta emblemática casta bordalesa. Produzimos com o mesmo processo e atenção da nossa Coleção.



### Dados Técnicos

**100% Merlot**  
**Localização:** Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.  
**Alcool:** 14,1%  
**Acidez:** 5,10 g/L  
**açúcar residual:** 1,8 g/L  
**pH:** 3,85  
**Extracto Seco:** 28,80 g/L  
**Produção:** 7.300 Botellas.

### Características da safra

Um inverno seco e frio intenso na primavera com vários episódios de geadas primaveris geraram uma brotação bastante heterogênea. O bom tempo chega no final da primavera e início do verão. O desbaste dos rebentos é adaptado em função das cabeças perdidas devido às geadas e graças ao bom tempo o enquadramento é bom e a vinha consegue acomodar-se e equilibrar-se o que nos permitiu esperar uma colheita de qualidade e rendimentos quase normais. Muitas chuvas em Fevereiro e no início de Março incharam as uvas e finalmente recuperaram o seu rendimento. O regresso do sol a partir de meados de Março fez-nos adiar a vindima, esperar que cada quadro atingisse a sua maturidade fenólica e prosseguir com calma para a vindima que terminou no dia 23 de Abril. No final conseguimos um rendimento normal com uvas sãs, de concentração média, maduras e equilibradas.

### Vinhas

**Área total:** 65 hectares.  
**Área em produção:** 55 hectares.  
**Altitude:** 1000 metros acima do nível do mar.  
**Densidade de plantio:** 5.500 plantas por hectare em espaldeira.  
**Rendimento:** 7.000 kg por hectare.  
**Colheita:** Manual em caixas de 12 kg.

### Vinificação

Depois de cheios os tanques, as uvas passam por uma maceração a frio antes da fermentação alcoólica. É realizado em tanques de aço inoxidável a uma temperatura máxima de 26°C e dura de 7 a 10 dias.  
Fermentação malolática: 100%  
Envelhecimento: 60% em barricas de carvalho francês durante 11 meses.

### Nota de degustação

**Visão:** Intensidade média. Atraente cor vermelho rubi.

**Aroma:** Intenso, complexo. Frutos vermelhos, compota e ligeiras notas minerais com especiarias.

**Boca:** Boa entrada. Repita frutas vermelhas, geléia. Final fresco e longo. Merlot muito bom.