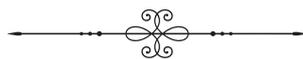


EL 2017

CUANDO EL ARTE DE VINIFICAR SE UNE A LA PASIÓN E INSPIRACIÓN, LOGRAMOS EL CUVELIER LOS ANDES.



Cuando pasan los meses después de la cosecha y vinificación, algunas barricas se destacan por la intensidad de sus aromas, por la sutileza de sus notas, por la complejidad de sus sabores, por su elegancia... Generalmente EL se compone de una mayoría de Malbec, balanceado según las características de cada añada por Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. *Este gran vino solo surge de cosechas excepcionales.*



Datos Técnicos

83% Malbec, 14% Cabernet Sauvignon y 3% Petit Verdot

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

Alcohol: 14,7 %

Acidez: 5,8 g/L

Azúcar Residual: 1.9 g/L

pH: 3.8

Extracto seco: 33,85 g/L

Producción: 3.700 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: 7.000 kgs. por hectárea.

Cosecha: Manual en cajas de 12 kgs.

Vinificación

El vino es fermentado en barricas nuevas. Los racimos son seleccionados a mano y las barricas se llenan por gravedad. Este proceso de maceración tarda entre 45 y 60 días.

Fermentación maloláctica: 100%.

Crianza: en barricas nuevas de Roble Francés durante 18 meses.

Selección de barricas: luego de una minuciosa degustación de cada barrica, se seleccionan las sobresalientes que dan origen a este assemblage único.