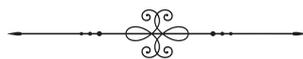


## EL 2019

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

**60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon y 10% Syrah**

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

**Alcohol: 15,1 %**

**Acidez: 5,25 g/L**

**Azúcar Residual: 1.8 g/L**

**pH: 3.9**

**Extracto seco: 34,1 g/L**

**Producción: 2.530 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

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.