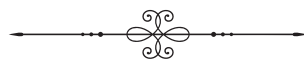


# Cuvelier Los Andes

## EL 2017

QUANDO A ARTE DE VINIFICAÇÃO ENCONTRA A PAIXÃO  
E A INSPIRAÇÃO, ALCANÇAMOS EL CUVELIER LOS ANDES.



Quando passam os meses após a colheita e vinificação, algumas barricas destacam-se pela intensidade dos seus aromas, pela subtileza das suas notas, pela complexidade dos seus sabores, pela sua elegância. EL é geralmente composto majoritariamente por Malbec, balanceado de acordo com as características de cada safra por Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon. Este vinho só provém de colheitas excepcionais.

### Dados Técnicos

**83% Malbec, 14% Cabernet Sauvignon, 3% Petite Verdot**

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

**Álcool: 14,7%**

**Acidez: 5,8 g/L**

**Açúcar Residual: 1,9 g/L**

**pH: 3,8**

**Extrato Seco: 33,85 g/L**

**Produção: 3.700 Garrafas**

### Características da safra

Após um inverno de 2016 completamente normal em termos de temperaturas e precipitação, a primavera trouxe baixas temperaturas durante a brotação e a floração, o que afetou a produtividade, especialmente nos Malbecs. O verão de 2017 transcorreu normalmente, com pouca chuva e uma amplitude térmica muito boa, em torno de 20°C. Combinado com a baixa produtividade das uvas, isso gerou um acúmulo extraordinário de antocianinas, especialmente nos Malbecs, e uma maturação fenólica ideal para todas as variedades. Essas condições produziram vinhos excelentes, com menor quantidade de Malbec, mas com características excepcionais: concentração, complexidade e potencial de guarda.

### 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 sistema de latada vertical.**

**Rendimento: 7.000 kg por hectare.**

**Colheita: manual em caixas de 12 kg.**

### Vinificação

O vinho é fermentado em barricas novas. Os cachos são selecionados manualmente e os barris são enchidos por gravidade. Este processo de maceração dura entre 45 e 60 dias.

Fermentação Maloláctica: 100% em barricas novas de carvalho francês.

Envelhecimento: 100% em barricas novas de carvalho francês durante 18 meses.

Seleção de barricas: após uma degustação minuciosa de cada barrica, são selecionados os que mais se destacam e que dão origem a este conjunto único.

