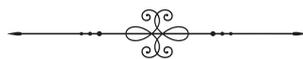


EL 2019

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 sutileza 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

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

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

Álcool: 15,1%

Acidez: 5,25 g/L

Açúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,9

Extrato Seco: 34,1 g/L

Produção: 2.530 Garrafas

Características da safra

O inverno de 2018 foi novamente bastante seco, com pouca acumulação de neve na Cordilheira dos Andes. A primavera absolutamente normal e a presença de ventos durante a floração permitiram uma excelente frutificação e cachos perfeitamente formados e muito saudáveis. O verão e o outono seguintes foram igualmente normais em todos os aspetos, exceto pela falta de precipitação em fevereiro, que favoreceu a síntese e a concentração de açúcar. Março foi bastante frio, retardando a produção de açúcar e intensificando a maturação fenólica. Como resultado, finalmente alcançamos uma maturação muito boa, com uma concentração ligeiramente menor e uma acidez ligeiramente mais elevada. Estas condições foram muito boas para os nossos vinhos em geral, que mantiveram o seu perfil habitual, mas apresentaram-se ligeiramente mais frescos.

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.

