

Cuvelier Los Andes



MALBEC 2022

EXPRESSÃO PURA 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 Malbec propomos descobrir os aromas e as expressões mais puras desta casta emblemática da Argentina. Produzimos com o mesmo processo e atenção da nossa Coleção.

Dados Técnicos

100% Malbec

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

Álcool: 15,5%

Acidez: 5,98 g/L

Açúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,85

Extrato seco: 27,6 g/L

Produção: 57.500 Garrafas.

Características da safra

IA safra 2021-2022 foi cheia de surpresas: geadas tardias, chuvas frequentes em março e abril e amplitudes térmicas acima da média histórica na região. Todas essas inconstâncias climáticas proporcionaram o cenário para uma colheita de qualidade excepcional, embora tenhamos registrado uma queda na produtividade devido às geadas tardias. Em relação aos eventos climáticos, o Vale do Uco sofreu menos danos do que outras áreas de Mendoza, sem problemas de umidade ou doenças fúngicas. Temperaturas acima da média foram registradas durante a maturação, proporcionando condições excepcionais para uvas em maior quantidade e de boa qualidade.

Vinhas

Área total: 65 hectares.

Área de produção: 55 hectares.

Altitude: 1000 metros acima do nível do mar.

Densidade de plantio: 5.500 plantas por hectare em espaldeira.

Desempenho: 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.