

Cuvelier Los Andes

MERLOT 2022

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



Dados Técnicos

100% Merlot

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

Alcool: 15,5%

Acidez: 4,75 g/L

açúcar residual: 1,98 g/L

pH: 3,92

Extracto Seco: 27,70 g/L

Produção: 6.800 Botellas.

Características da safra

A 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 em produção: 55 hectares.

Altitude: 1000 metros acima do nível do mar.

Densidade de plantio: 5.500 plantas por hectare em espaldeira.

Rendimento: 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.