

Cuvelier Los Andes

GRAND MALBEC 2020

NUESTRA CUVÉE ESPECIAL, PURO MALBEC



Vino elaborado al 100% con la uva Malbec procedente de nuestras mejores parcelas de esta variedad. Microvinificación en barricas nuevas (fermentación en barricas). Crianza de 18 meses en barricas de roble francés de primer uso. El mas concentrado de nuestros Malbec... Lo mejor para los amantes del Malbec.

Datos Técnicos

100% Malbec

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

Alcohol: 14,9%

Acidez: 5,57 g/L

Azúcar Residual: 2,74 g/L

pH: 3,8

Extracto Seco: 32,6 g/L

Producción: 11.343 Botellas

Características de la añada

El invierno cálido genero una brotación homogénea, con buena cantidad pero anticipada y unas heladas de primavera en octubre afectaron los brotes y produjeron una disminución en la producción. Los meses de Diciembre y Febrero fueron los de mayor precipitación pero la temporada 2019-2020 fue seca en general y cálida con promedios, máximas y mínimas superiores a los históricos sobretodo en los meses de Noviembre y Marzo. Todo el verano fue muy cálido y la baja humedad relativa mantuvo el viñedo con muy buena sanidad, sin enfermedades criptogámicas lo que permitió una madurez fenólica optima y de calidad. Esta madurez fue muy anticipada y se adelanto la vendimia de 2 semanas. La añada 2020, de poco rendimiento, se caracteriza por una calidad extraordinaria.

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 kg 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 de roble francés durante 18 meses.

