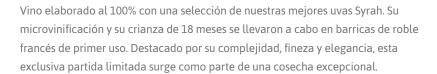
Cuvelier Los Andes

GRAND SYRAH 2020

NUESTRA CUVÉE ESPECIAL. PURO SYRAH







Datos Técnicos 100% Syrah Ubicación: Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina. Alcohol: 15,2 % Acidez: 6 g/L Azúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,

Extracto Seco: 32,8 g/L Producción: 890 Botellas

Características de la añada

El invierno tibio 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: 5.000 kgs. 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 nuevas de Roble Francés durante.





