



Fiel a los orígenes franceses de la familia, Cuvelier Los Andes pensó este rosado en un estilo Côtes de Provence. Un rosado de cosecha temprana y prensa directa.

Datos Técnicos

100% Malbec
Ubicación: Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.
Alcohol: 12.2%
Acidez: 6,0 g/L
Azúcar Residual: 1.5 g/L
pH: 3.4
Extracto Seco: 20,2 g/L
Producción: 11.400 Botellas

Características de la añada 2025

La primavera 2024 comenzó con condiciones normales, pero a partir de noviembre y hasta terminar la cosecha en abril 2025 tuvimos un promedio de temperaturas máximas inferiores a las históricas, también las temperaturas mínimas registradas superaron a las históricas, esto representa una amplitud térmica menor a la habitual en esta región.

Las precipitaciones estuvieron por debajo de lo acostumbrado.

Estas 2 situaciones provocaron una madurez anticipada. Y para cuidar la calidad y cantidad poli fenólica fuimos muy cuidadosos y prudentes en el deshoje, prestando especial atención a las concentraciones y el momento ideal de cosecha, que por cierto se adelantó 2 semanas de lo habitual.

Finalmente podemos decir que con trabajo y control hemos logrado una muy buena cosecha en calidad y cantidad.

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 kg

Vinificación

Prensado directo. Maceración pelicular durante 4 horas en la prensa. Fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable a baja temperatura (16°). Estabilización en frío durante 15 días, filtración y embotellado en abril de 2024.

