



Fiel às origens francesas da família, Cuvelier Los Andes desenhou este rosé ao estilo Côtes de Provence. Um rosé de colheita precoce e prensagem direta.

Dados Técnicos

100% Malbec
Ubicación: Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.
Álcool: 12,2
Acidez: 5,0
Açúcar residual: 1,5
Ph: 3,4
Extrato seco: 20,2,6
Produção: 11.400 Garrafas

Características da Safra 2025

A primavera de 2024 começou com condições normais, mas a partir de novembro até o final da colheita em abril de 2025, tivemos uma média de temperaturas máximas inferiores às históricas, e as temperaturas mínimas registradas superaram as históricas, resultando em uma amplitude térmica menor que o usual nesta região.

As precipitações estiveram abaixo da média.

Esses dois fatores levaram a uma maturação antecipada. Para preservar a qualidade e a quantidade de compostos polifenólicos, fomos muito cuidadosos e prudentes no desfolhamento, prestando especial atenção às concentrações e ao momento ideal da colheita, que, aliás, foi antecipada em duas semanas em relação ao habitual.

Em conclusão, com trabalho e controle, conseguimos uma colheita de excelente qualidade e quantidade.

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.
Rendimento: 7.000 kg por hectare.
Colheita: manual em caixas de 12 kg

Vinificação

Prensagem direta. Maceração do filme durante 4 horas em prensa. Fermentação alcoólica em cuba de inox a baixa temperatura (16°). Estabilização pelo frio durante 15 dias, filtração e engarrafamento em Abril de 2024.

