

# Cuvelier Los Andes

## GRAND VIN 2021

NUESTRO VINO ÍCONO, UN BLEND EXCEPCIONAL.



Nos gusta presentar nuestro Grand Vin como el primo argentino de Château Léoville-Poyferré... Un blend muy bordelés con predominancia de nuestros mejores Malbec, completados en proporciones que cambian cada añada, por Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.



### Datos Técnicos

**Malbec 73%, Cabernet Sauvignon 18%, Merlot 5%, Syrah 2%, Petit Verdot 2%**

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

**Alcohol:** 14,7 %

**Acidez:** 5,5g/L

**Azúcar Residual:** 1.80 g/L

**pH:** 3.90

**Extracto Seco:** 32,80 g/L

Producción: 36.800 Botellas

### Características de la añada

Un invierno seco y un frío intenso a la primavera con varios episodios de heladas de primavera generaron una brotación muy heterogénea. El buen tiempo se instala al final de la primavera y al principio del verano. El raleo de brotes se adapta en función de los brotes perdidos por las heladas y gracias al buen clima el cuaje es bueno y el viñedo logra acomodarse y equilibrarse lo que nos permitió esperar una vendimia de calidad y rendimientos casi normales. Muchas lluvias en Febrero y al principio de Marzo hincharon las uvas y terminaron de recuperar el rendimiento. El regreso del sol a partir de mediados de marzo nos hicieron postergar la cosecha, esperar que cada cuadro logre su madurez fenólica y proceder con tranquilidad para la vendimia que se terminó el 23 de Abril. Logramos al final un rendimiento normal con uvas sanas, de concentración media, maduras y balanceadas.

### 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 a 6.000 kg por hectárea.

Cosecha: manual en cajas de 12 kg.

### Vinificación

Tras una doble selección de racimos y granos, los tanques de acero inoxidable se llenan por gravedad para dar inicio al proceso de maceración. Este proceso consta de tres etapas: maceración fría (7 días a 8°C), maceración fermentativa (7 a 10 días a 28°C) y maceración post fermentativa hasta completar los 45 a 60 días que dura el proceso total. Fermentación maloláctica: 100%.

Crianza: 100% en barricas nuevas de Roble Francés durante 18 meses.