

Fiel às origens francesas da família, a Cuvelier Los Andes elaborou este rosé em um estilo Côtes de Provence. Um rosé de colheita precoce e prensagem direta.



Dados Técnicos

Composição varietal

100% Malbec

Localização

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

Álcool	Acidez	Açúcar Residual	pH	Produção
12,5%	6.30g/L	1.65g/L	3.30	15.000 Garrafas

Características da Safra 2026

As temperaturas máximas médias da safra 2026 ficaram abaixo dos valores registrados nos últimos 20 anos (1998–2018).

Quanto às mínimas, ficaram ligeiramente acima dos registros históricos.

A precipitação acumulada foi semelhante à média histórica, embora com uma distribuição diferente ao longo dos meses. Durante esta safra, os maiores índices de chuva concentraram-se em janeiro, março e abril de 2026.

Como consequência, o clima foi mais fresco do que o habitual, resultando em um acúmulo mais lento de açúcares, acompanhado de uma excelente maturação fenólica e sem a diminuição habitual da acidez total.

Vinhedos

Altitude	Área total	Área em produção
1000 m.s.n.m.	65 ha	55 ha
Cosecha	Rendimento	Densidad de plantación
Manual em caixas de 12 kg	7.000 Kg/ha	5.500 plantas por hectare em sistema de condução vertical

Vinificação

Prensagem direta. Maceração pelicular durante 4 horas na prensa. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a baixa temperatura (16°C). Estabilização a frio durante 15 dias, filtração e engarrafamento em abril de 2026.