

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 de prensa directa.



Datos Técnicos

Composición varietal

100% Malbec

Ubicación

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

Alcohol	Acidez	Azúcar residual	pH	Producción
12,5%	6.30g/L	1.65g/L	3.30	15.000Botellas

Características de la añada 2026

Las temperaturas máximas mensuales de la temporada vinícola 2026 se ubicaron por debajo de los valores registrados en los últimos 20 años (1998-2018).

En cuanto a las mínimas, resultaron levemente superiores a los registros históricos.

La precipitación acumulada fue similar a la referencia histórica, aunque con una distribución diferente a lo largo de los meses. Durante esta temporada, los mayores registros de lluvia se concentraron en enero, marzo y abril de 2026.

Como consecuencia, de un clima mas fresco de lo habitual obtuvimos una acumulación de azúcares mas lenta, acompañada de una muy buena madurez fenólica y sin la disminución acostumbrada de la acidez total.

Viñedos

Altitud	Superficie total	Superficie en producción
1000 m.s.n.m.	65 ha	55 ha
Cosecha	Rendimiento	Densidad de plantación
Manual en cajas de 12 Kg	7.000 Kg/ha	5.500 plantas por hectárea en espadero

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 2026.