

Cuvelier Los Andes



Nota de Cata

Vista: rojo Violáceo muy intenso

Aroma: notas de ciruelas maduras, manteca. Complejo y maduro.

Boca: excelente vino, buena entrada, complejo. Repite notas de ciruelas acompañado de cierta frescura. Excelente y largo al final.

MALBEC 2020

PURA EXPRESIÓN DEL TERROIR



Mientras pasan los años, hasta que nuestras más jóvenes viñas produzcan uvas con suficiente nobleza para calificar en nuestros vinos iconos, utilizamos estas uvas para producir nuestra gama Varietales. Con nuestro Malbec, les proponemos descubrir los aromas y las más puras expresiones de ese varietal emblemático de la Argentina. Lo producimos con el mismo proceso y atención que nuestro Colección.

Datos Técnicos

100% Malbec

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

Alcohol: 14,9%

Acidez: 5,35 g/L

Azúcar Residual: 1,81 g/L

pH: 3,78

Extracto Seco: 26,4 g/L

Producción: 86460 Botellas.

Características de la añada 2019

El invierno tibio generó una brotación homogénea, con buena cantidad pero anticipada y unas heladas de primavera en octubre afectaron los brotes y produjeron una disminución en la producción. Los meses de Diciembre y Febrero fueron los de mayor precipitación pero la temporada 2019-2020 fue seca en general y cálida con promedios, máximas y mínimas superiores a los históricos sobretodo en los meses de Noviembre y Marzo. Todo el verano fue muy cálido y la baja humedad relativa mantuvo el viñedo con muy buena sanidad, sin enfermedades criptogámicas lo que permitió una madurez fenólica óptima y de calidad. Esta madurez fue muy anticipada y se adelantó la vendimia de 2 semanas. La añada 2020, de poco rendimiento, se caracteriza por una calidad extraordinaria.

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

Una vez que los tanques están llenos, las uvas experimentan una maceración fría antes que ocurra la fermentación alcohólica. Esa se realiza en tanques de acero inoxidable a 26°C máximo y dura de 7 a 10 días.

Fermentación maloláctica: 100%

Crianza: 60% en barricas de roble Francés durante 11 meses.