

4+

Cuvelier Los Andes

Cuvelier
Los Andes

Valle de Uco
Mendoza - Argentina

MALBEC

2014

MALBEC 2014

«Pura expresión del Terroir»

COMPOSICION VARIETAL

100 % Malbec

Alcohol: 14,5%

Acidez: 5,5 g/L

Azúcar Residual: 1,6 g/L

PH: 3,75

Extracto Seco: 32,3 g/L



PRODUCCIÓN

Producción: 85 000 botellas

Fermentación: 9 a 12 días a 26°C en tanques de
acero inoxidable

Maceración: Una vez que los tanques están llenos,
las uvas experimentan una
maceración fría antes de que ocurra
la fermentación alcohólica. El
proceso toma de 25 a 35 días.

Fermentación Malo-láctica: 100%

Crianza: 60% en barricas de uno a tres durante
11 meses

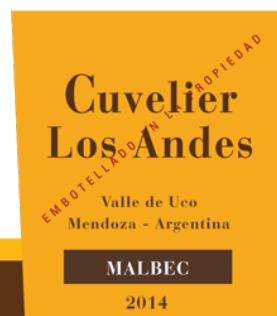


www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Cuvelier Los Andes



MALBEC 2014

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Este ciclo que comenzó con una primavera de temperaturas medias moderadas y precipitaciones bajas normales, del orden de los 20 a 30 mm, fueron muy apropiados para una excelente brotación y muy homogénea en todas las variedades. Muy buena floración y sanidad de los racimos.

Seleccionamos rigurosamente, para llegar a las calidades

y cantidades deseadas en nuestros vinos.

El verano presentó un febrero con lluvias más intensas, del orden de los 100 mm. Previendo esto realizamos un deshoje

más exhaustivo para mejorar la ventilación y el secado de la fruta. Marzo fue fresco y bastante seco con temperaturas medias del orden de los 16° C, muy buena amplitud térmica y precipitaciones bajas; Abril más húmedo, pero sin problemas de

sanidad debido al excelente trabajo de raleos y deshojes realizados. Así llegamos a una óptima madurez que se puede

verificar en nuestros vinos. Buen contenido antocianinas, excelente equilibrio acidez PH, y taninos redondos y dulces, con potenciales de guarda muy buenos para cada gama de producto.

AWARDS

Tim Atkins: 91

El alcohol se equilibra con el peso de la fruta. Los taninos finos, la acidez concentrada y la vainilla compleja, la ciruela y las hierbas mediterráneas se combinan atractivamente aquí.

James Suckling: 92

Intensos aromas de mora y arándano con toques de especias. Cuerpo completo, muy fino y sedoso. Equilibrado y refinado

www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Safrá 2014. Almoço 24/12/2018.