

Cuvelier Los Andes



Nota de Cata

Vista: brillante, rojo rubí, mediana intensidad.

Aroma: complejo, intenso, especiado. Con notas de frambuesas y mermelada.

Boca: entrada dulce en boca, mermelada, buena textura. Un muy buen Merlot.

Tim Atkins : 92 pts

MERLOT 2015

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 Merlot, les proponemos descubrir los aromas y las más puras expresiones de otro varietal emblemático en Bordeaux. Lo producimos con el mismo proceso y atención que nuestro Colección.

Datos Técnicos

100% Merlot

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

Alcohol: 13,5%

Acidez: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,78

Extracto Seco: 36,5 g/L

Producción: 13.549 Botellas.

Características de la añada

La primavera del 2014 fue fresca con temperaturas medias del orden de los 10°C y humedad baja, con precipitaciones que rondaron los 20 mm. La brotación homogénea y muy buena fructificación. El verano dentro de los parámetros normales, nos permitió la realización de muy buenas selecciones de racimos, con un Febrero algo más húmedo que lo normal, precipitaciones 80 mm. Temperaturas medias muy buenas que rondaron los 20° C con la habitual amplitud térmica que rondó los 12 a 15° C por lo que profundizamos los deshojes de la cara oeste para mejorar insolación y ventilación. Llegamos a cosecha con muy buena calidad, una acidez más fresca y muy buena concentración de polifenoles, garantizando vinos de buen volumen y gran fineza.

Viñedos

Superficie total: 65 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 kgs. por hectárea.

Cosecha: Manual en cajas de 12 kgs.

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.

Safrá 2015. Jantar em 28/03/2020.