

# Cuvelier Los Andes

## CABERNET SAUVIGNON 2016

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 Cabernet Sauvignon, les proponemos descubrir la versión mendocina de nuestro cepaje emblemático en Bordeaux. Lo producimos con el mismo proceso y atención que nuestro Colección.



### Datos Técnicos

**100% Cabernet Sauvignon**

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

**Alcohol:** 13%

**Acidez:** 5,55 g/L

**Azúcar Residual:** 1,8 g/L

**pH:** 3,73

**Extracto Seco:** 30,5 g/L

**Producción:** 21.730 Botellas.

### Características de la añada

Una primavera normal, aunque con temperaturas mínimas más bajas de lo habitual entregaron una brotación más lenta pero finalmente homogénea. Esto no causó problemas, pues nuestros viñedos plantados en una pronunciada pendiente hacen que las masas de aire frío se deslicen rápidamente sin alcanzar la altura de la fruta y que las bajas temperaturas no produzcan daños a los brotes nuevos. Esperábamos un verano más húmedo, por ello realizamos nuestras tareas en verde con una intensidad mayor, haciendo deshojes más fuertes. Gracias a este trabajo, las intensas lluvias del mes de Enero (150 mm) nos encontraron preparados y pudimos madurar bien las uvas a los niveles acostumbrados, aunque con menores tenores de azúcares pero con muy buena sanidad. Los vinos obtenidos este año, son muy atractivos, con acidez equilibrada, cuerpo medio con marcadas notas frutales y muy buen potencial de guarda.

### 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.

### Nota de Cata

**Vista:** brillante, intensidad alta, rojo rubí.

**Aroma:** maduro, complejo con notas de especias, pimienta roja y cierta mineralidad. Acomplejado con aroma a fruta como guindas

**Boca:** buena entrada, complejo, largo y de buen final. Muy buen equilibrio acidez, de buen tomar.

James Suckling : 92 pts

Tim Atkins : 92 pts

www.cuvelierlosandes.com

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



Safrá 2016. Jantar em 29/01/2022.