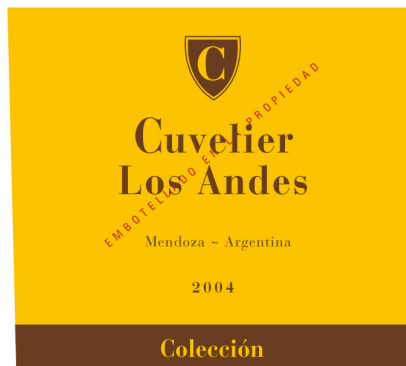


Cuvelier Los Andes

Colección 2004



UBICACIÓN

País : Argentina
Provincia : Mendoza
Región : Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán

VIÑEDOS

SUPERFICIE TOTAL: : 65 hectáreas
SUPERFICIE EN PRODUCCIÓN: : 43 hectáreas, subdivididas en pequeñas parcelas de 1 a 3 hectáreas.
ALTITUD: : 1.000 metros sobre nivel del mar.
DENSIDAD DE PLANTACIÓN: : 5.500 plantas por hectárea en espaldero.
RENDIMIENTO: : 5.000 a 6.000 kg. por hectárea.
COSECHA: : manual en cajas de 12 kg.
COMPOSICIÓN VARIETAL: : 60% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 7% Syrah.

PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN : 12.000 botellas.
FERMENTACIÓN : 7 a 10 días a 28° C en tanques de acero inoxidable.
MACERACIÓN : Una vez que los tanques están llenos, las uvas se someten a maceración fría antes de que ocurra la fermentación alcohólica. Todo el proceso de maceración toma de treinta a cuarenta días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA : 100% (En los mejores vinos que van a este assamblage, la fermentación Maloláctica se realiza en barricas nuevas).
CRIANZA : 60% en barricas de roble francés durante 12 meses (50% en Barricas Nuevas). Luego un año de estiba en botellas a temperatura controlada.
POTENCIAL DE GUARDA : 8 años en óptimas condiciones de conservación.
RECOMENDACIÓN : Servir entre 16° y 18 ° C.