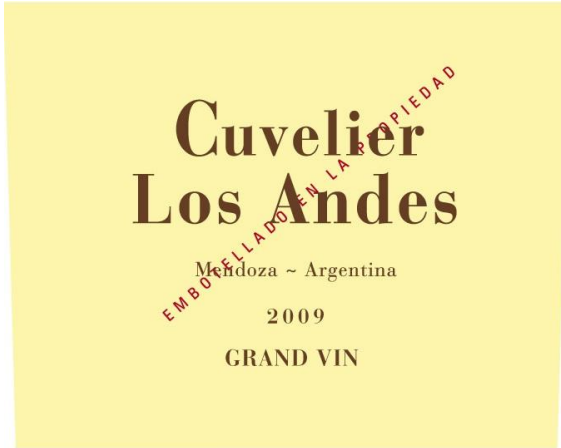


Cuvelier Los Andes

CLA - Grand Vin 2009



UBICACIÓN

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

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 : 5.000 a 6.000 kgs. por hectárea
Cosecha : Manual en cajas de 12 kgs.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cosecha : 2009
Alcohol : 16% vol.
Acidez : 6,3 g/l (Tartaric Acid)
Azúcar Residual : 2,7 g/l
Ph : 3,6
Extracto Seco : 33,4 g/l

70% Malbec, 13% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 5%
Merlot, 3% Petit Verdot

PRODUCCIÓN

Producción: 39.000 botellas
Vinificación : Tras una doble selección de racimos y granos, los tanques de
acero inoxidable se llenan por gravedad para dar inicio al
proceso de maceración. Este proceso consta de tres etapas :
maceración fría (7 días a 8°C), maceración fermentativa (7 a
10 días a 28°C) y maceración post fermentativa hasta
completar los 45 a 60 días que dura el proceso total.

Fermentación Maloláctica:
Crianza :

100% en barricas nuevas.
100% en barricas de roble francés durante 18 meses.

NOTAS DE CATA

93 pts, Wine Advocate, # 198, December 2011

*"The 2009 Grand Vin is a barrel selection of the best of the
varietals. It raises the level of quality with its already complex
perfume, plush personality, and great depth of flavor. Give it 2-3
years and drink it from 2013 to 2023"*Jay Miller.

CLA Clodomiro Silva s/n – Vista Flores.
Tunuyán. Mendoza. Argentina
Tel: +54 (0) 261 4765404
www.cuvelierlosandes.com