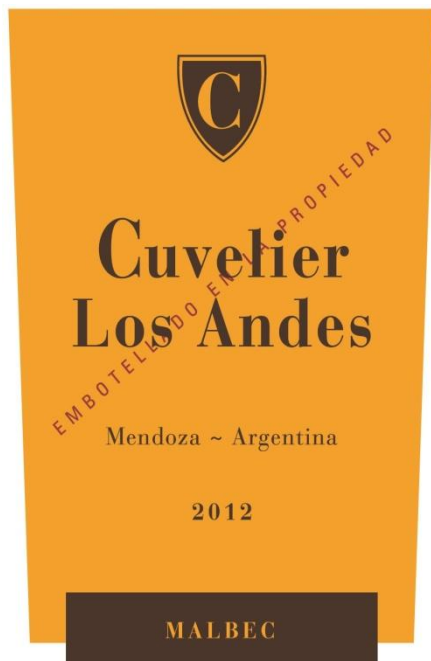


Cuvelier Los Andes

CLA - Malbec 2012



UBICACIÓN

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

VIÑEDOS

Superficie total : 65 hectáreas
Altitud : 1.000 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: 100% Malbec

Cosecha : 2012
Alcohol : 14 % vol.
Acidez : 5.54 g/l
Azucar Residual : 1.68 g/l
Ph : 3.8
Extracto Seco : 30.26 g/l

PRODUCCIÓN

Producción : 64.000 bottles
Fermentación : 9 a 12 días a 26° C max. 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 Maloláctica : 100%
Crianza : 60% en barricas de uno a tres usos durante 11 meses

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