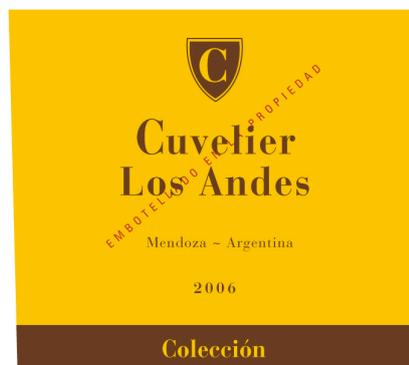


Cuvelier Los Andes

Colección 2006



UBICACIÓN

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

VIÑEDOS

SUPERFICIE TOTAL	: 65 hectáreas
SUPERFICIE EN PRODUCCIÓN	: 46 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, 10% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 5% Petit Verdot.

PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN	: 33.000 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.