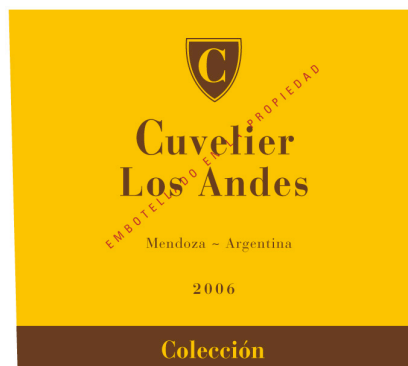


# Cuvelier Los Andes

Colección 2006



## UBICACIÓN

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

## VIÑEDOS

<b>SUPERFICIE TOTAL</b>	: 65 hectáreas
<b>SUPERFICIE EN PRODUCCIÓN</b>	: 46 hectáreas, subdivididas en pequeñas parcelas de 1 a 3 hectáreas.
<b>ALTITUD</b>	: 1.000 metros sobre nivel del mar.
<b>DENSIDAD DE PLANTACIÓN</b>	: 5.500 plantas por hectárea en espaldero.
<b>RENDIMIENTO</b>	: 5.000 a 6.000 kg. por hectárea.
<b>COSECHA</b>	: manual en cajas de 12 kg.
<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	: 60% Malbec, 10% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 5% Petit Verdot.

## PRODUCCIÓN

<b>PRODUCCIÓN</b>	: 33.000 botellas.
<b>FERMENTACIÓN</b>	: 7 a 10 días a 28° C en tanques de acero inoxidable.
<b>MACERACIÓN</b>	: 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.
<b>FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA</b>	: 100% (En los mejores vinos que van a este assamblage, la fermentación Maloláctica se realiza en barricas nuevas).
<b>CRianza</b>	: 60% en barricas de roble francés durante 12 meses (50% en Barricas Nuevas). Luego un año de estiba en botellas a temperatura controlada.
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	: 8 años en óptimas condiciones de conservación.
<b>RECOMENDACIÓN</b>	: Servir entre 16° y 18 ° C.