

# ALGODON

FINE WINES

## 2012 GRAND CUVEE

### WINEMAKER'S SELECTION

VARIETY: MALBEC 45%, CABERNET SAUVIGNON 15%,  
BONARDA 25%, SYRAH 15%



### BIOGRAPHY

This blend is the union of our estate's oldest vineyards. We carefully select the year's best barrels of Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon and Syrah. The result is a wine of fruity, spicy and toasted character with elegance and complexity. Each varietal is individually elaborated under the microvinification technique, and after 12 months of aging our winemakers perform the assemblage, which then continues aging in French oak for an additional 12 months. It is a blend that not only expresses the quality of our old vines, but also their great potential.

### BIOGRAFÍA

Este Blend es la unión dividida de nuestros viñedos más antiguos de la finca. Seleccionamos cuidadosamente las mejores barricas de Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon y Syrah. Obteniendo un vino de carácter frutado, especiado y tostado de gran elegancia y complejidad. Cada varietal es elaborado bajo la técnica de microvinificación, luego de 12 meses de crianza nuestro enólogo realiza el assemblage; continuando su crianza en roble francés durante 12 meses. Es un blend que expresa la calidad de viñedos antiguos y con gran potencial de guarda.

AWARDS / PREMIOS

2020 Drinks Business  
Global Malbec Masters

2012 Grand Cuvée  
Gold Medal

# ALGODON

FINE WINES

## 2012 GRAND CUVEE

### WINEMAKER'S SELECTION

VARIETY: MALBEC 45%, CABERNET SAUVIGNON 15%,  
BONARDA 25%, SYRAH 15%

### TASTING NOTES

Our Grand Cuvee wine is elegant and complex. With notes of ripe red fruit, and toasted spice. Aging in French oak gives aromas of chocolate, cinnamon and vanilla resulting in the wine's elegant aromas. On the palate, this wine is structured and mature with silky tannins. Fruit and spice persist on the palate, with a finish of fruit and toast. This wine has a cellaring potential of 10 years.

### PAIRING:

The Grand Cuvee, with his magnificent structure and complexity is paired well with red meats, smoked meats and cheeses, seasoned stews.

### NOTAS DE CATA

Nuestro Grand Cuvee es un vino de carácter elegante y complejo. Con nota a frutas rojas maduras, especiado y tostado. Donde la crianza en roble francés le aporta aromas a chocolate, canela y vainilla resultando un vino de aromas elegante. En boca es un vino estructurado de taninos maduros y sedosos, de sabor frutado y especiado, persistente en boca y con un final frutado y tostado. Posee un potencial de guarda en botella de 10 años.

### MARIDAJE:

El Grand Cuvee, con su magnífica estructura y complejidad se combinaba muy bien con carnes rojas asada a la parrilla, con carnes y quesos ahumados y guisos bien sazonados.

### TECHNICAL DETAILS

Alcohol content: 14.5% by vol  
Total acidity: 5.45 g / l (expressed as tartaric acid)  
Volatile acidity: 0.73 g / l (expressed as acetic acid)  
Residual sugar: 1.95 g / l  
Limited production: 2,700 bottles  
Type of Cork: Natural cork – Size = 19.9 x 0.94 in  
Aging: 24 months in French Oak  
Vineyards: Planted in 1946, 1960 and 1999  
Mean annual precipitation: 7.9 in  
Coordinates: 35° latitude South  
Training System: High and low trained vines  
Pruning: Bilateral cordon and Guyot  
Irrigation: Flow and drip irrigation from snow thaw of the mountains  
Harvest time: Second fortnight of March  
Yield per hectare: 11,000 lbs  
Altitude: 800 m above sea level  
Serving Temperature: 16 – 18 °C / 64,4 to 66,2 °F

### DATOS TÉCNICOS

Contenido de alcohol: 14,5% vol.  
Acidez total: 5,45 g / l (expresada en ácido tartárico)  
Acidez volátil: 0,73 g / l (expresada como ácido acético)  
Azúcar residual: 1,95 g / l  
Producción limitada: 2.700 botellas  
Tipo de corcho: Corcho natural – Tamaño = 49 x 24 mm  
Crianza: 24 meses en roble francés  
Viñedos: Plantado en 1946, 1960 y 1999  
Precipitación media anual: 200 mm  
Coordenadas: 35° latitud Sur  
Sistema de Conducción: Espaldero alto y bajo  
Poda: Cordon bilateral y Guyot  
Riego: Por goteo y por surco con agua de deshielo de montaña  
Tiempo de cosecha: Segunda quincena del mes de marzo  
Rendimiento por hectárea: 5.000 kg  
Altitud: 800 m sobre el nivel del mar  
Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

## HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST / CÓMO PRESENTAR EL VINO EN LA CARTA DE VINOS

ALGODON WINE ESTATES - GRAND CUVEE

WINEMAKER'S SELECTION, 2012

SAN RAFAEL, MENDOZA – ARGENTINA