



VIÑA COBOS

BRAMARE

LUJÁN DE CUYO
MALBEC 2022

VIÑEDO

- Apelación: Luján de Cuyo
 - Agrelo, Perdriel, Las Compuertas, Vistalba
- Suelos: Los suelos van desde franco arenoso a franco arcilloso. Altitud entre 850-1100 m.s.n.m

CICLO VEGETATIVO

La añada 2022 fue positiva para las variedades tintas en cuanto a calidad. Un verano frío permitió una maduración polifenólica progresiva, logrando alta intensidad y concentración de color, especialmente en Malbec. Las variedades blancas se vieron afectadas por las intensas lluvias de febrero, por lo cual la selección de racimos fue minuciosa para obtener uvas de óptima calidad.

COSECHA

- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 23/02 al 09/04

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza durante 18 meses en barrica de roble francés, 20% nueva.
- Embotellado sin clarificar en noviembre 2023
- Composición varietal: 100% Malbec

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí profundo con tonos violetas. Aromas a fruta roja, ciruela, grafito y notas florales. En boca es redondo y balanceado, con taninos dulces y jugosos.

