



VIÑA COBOS

# VIÑA COBOS

CHAÑARES ESTATE  
MALBEC 2018

## VIÑEDO

- Apelación: Valle de Uco
- Región: Los Árboles
- Viñedo: Chañares Estate
- Altura: 1184msnm
- Ha: 17
- Edad del viñedo: 15 años
- Suelo: pedregoso, de buen drenaje y aireación. Textura arenosa-franca con presencia de gravas y cantos rodados con sedimentos calcáreos. Raíces con importante desarrollo en profundidad y abundante crecimiento lateral.

## CICLO VEGETATIVO

La vendimia 2018 se caracterizó por excelentes condiciones climáticas en todas sus etapas. Registros de temperaturas dentro de las medias históricas, pocas precipitaciones y una mayor amplitud térmica respecto a años anteriores, resultaron en una temporada mendocina típica, con excelentes condiciones de sanidad, permitiendo cosechar fruta de gran calidad, color y concentración.

## COSECHA

- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 20/03 al 27/03

## ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 53% en barrica de roble francés nueva, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar y sin filtrar en noviembre 2019
- Composición varietal: 100% Malbec

## NOTAS DE CATA

De color brillante y agradables tonos violáceos. En nariz es fresco, concentrado, con notas de tomillo, jarilla y moras maduras. Los taninos son aterciopelados pero firmes. Buen cuerpo y de largo final.

