



VIÑA COBOS

COBOS

Malbec

2020

VIÑEDOS

- Valle de Uco 75%, Luján de Cuyo 25%
- Chañares Estate, Los Árboles, Tunuyán
- Altura: 1.184 m.s.n.m.
- 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.

Hobbs Estate, Perdriel, Luján de Cuyo

- Altura: 995 m.s.n.m.
- Suelo: arcilloso con textura franco arenosa y buen drenaje.

CICLO VEGETATIVO

La temporada 2020 registró la cosecha más temprana en la historia de Mendoza. Se destaca la salud excepcional de la fruta, que proporcionó vinos bien estructurados con gran equilibrio y concentración de sabores. En un clima cálido, el planeamiento estratégico de los puntos de cosecha y la logística, fueron claves para lograr frescura, buena acidez y madurez en su punto exacto para lograr vinos de óptimo nivel.

COSECHA

- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 03/03 al 05/03

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, 59% nueva.
- Embotellado sin clarificar, en noviembre 2021
- Composición varietal: 100% Malbec

NOTAS DE CATA

Color violáceo con reflejos mas oscuros, aromas que recuerdan a flores, chocolate negro, tabaco y café fresco. En el paladar el vino tiene muy buena concentración y balance, taninos finos y un largo final.

