



VIÑA COBOS

# VIÑA COBOS VINCULUM

CHARDONNAY 2023

## VIÑEDO

- Apelación: Valle de Uco
  - Chacayes, Los Árboles
  - Suelo: suelos pedregosos con presencia variable de caliza. Muy pobre en materia orgánica. Buen drenaje.
- Altitud 1200 m.s.n.m.

## CICLO VEGETATIVO

La temporada 2023 destacó por la excelente calidad de la uva en cuanto a sanidad y madurez equilibrada. Durante el ciclo ocurrieron varios factores climáticos, incluyendo heladas, granizo, sequía y altas temperaturas, lo que resultó en la cosecha de menor rendimiento desde 1960 en Mendoza.

## COSECHA

- Cosecha manual nocturna, con tijeras
- Fecha de cosecha: 22/02 al 06/03

## ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos
- Fermentación en barricas de roble francés.
- 50% fermentación maloláctica espontánea.
- Crianza durante 10 meses en barrica de roble francés, 26% nueva.
- Embotellado sin clarificar en diciembre 2023
- Composición varietal: 100% Chardonnay

## NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con tonos verdosos. Aromas tropicales, flores blancas y piel de limón. En boca es cremoso, mineral, expresivo, energético y de final largo.

