

BRAMARE

VIÑA COBOS

Luján de Cuyo Appellation

PAUL HOBBS

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Cabernet Sauvignon

VENDIMIA
Cosecha manual - 19 a 25 de abril de 2013

APELACIÓN
Luján de Cuyo - Mendoza

VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza. Conocida históricamente como la primera zona para el cultivo de vid en Mendoza. Su altura elevada entre los 994 - 1.002 m.s.n.m. Clima semidesértico.

SUELO

Suelos pedregosos bajos en nutrientes, brinda las condiciones ideales para el cultivo de vides de alta calidad.

CICLO VEGETATIVO

El invierno se presentó seco, con precipitaciones escasas. A pesar de los eventos climáticos como el Zonda, el granizo y las heladas tardías durante los meses de julio, septiembre y noviembre, durante verano las condiciones se estabilizaron, permitiendo llegar a una buena madurez de la fruta. La cosecha permitió muy buena madurez y concentración, con similares características en todas las variedades y, particularmente las tintas, presentaron colores muy intensos, con muy buena estructura y concentración en boca.

El rendimiento de cosecha es de 4,5 a 5,5 t/ha.

CRianza & PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 17 meses en barricas de roble francés nuevo (20%), roble americano nuevo (11%) y combinación de segundo uso (69%). Puesto en botella en Noviembre de 2014. Sin clarificar ni filtrar.

