

# COBOS

## VIÑA COBOS

### Volturno

PAUL HOBBS

COMPOSICIÓN VARIETAL  
95% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

#### VENDIMIA

Cosecha manual - Malbec: 24 de abril de 2013  
Cabernet Sauvignon: 25 de abril de 2013

#### APELACIÓN

Perdriel (Luján de Cuyo - Mendoza)

#### VIÑEDO

Viñedo Marchiori. Este viñedo sigue un sistema de poda a cordón pitoneado bilateral y riego tradicional por surcos con pendiente. Las vides de malbec, ubicadas a 995 m.s.n.m., tienen más de 80 años, las de cabernet sauvignon, ubicadas a 997 m.s.n.m., tienen 18 años.

#### SUELO

Los suelos se caracterizan por ser de origen aluvional. En especial este bloque posee suelos profundos, siendo la textura predominante franco arcillosa, haciéndose presente el limo en ocasiones y también la arena, lo que favorece notablemente el drenaje. Son suelos con buenos contenidos nutricionales, pero pobres en materia orgánica. Neutros a levemente alcalinos.

#### 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 t/ha para el Cabernet Sauvignon y 4,5 t/ha para el Malbec.

#### CRIANZA & PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 17 meses en barricas de roble francés nuevo Taransaud (100%). Puesto en botella en Noviembre de 2014. Sin clarificar ni filtrar.

