

# BRAMARE

## VIÑA COBOS

Luján de Cuyo Appellation

PAUL HOBBS

COMPOSICIÓN VARIETAL  
100% Malbec

VENDIMIA  
Cosecha manual - 4 al 22 de abril de 2014

APELACIÓN  
Luján de Cuyo - Mendoza

### VIÑEDO

uján de Cuyo, Mendoza. Conocida históricamente como la primera zona para el cultivo de vid en Mendoza. Su altura elevada entre los 991 - 1.057 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

Desde el comienzo de la temporada se presentaron condiciones climatológicas complejas. La primavera registró una temperatura promedio por debajo del histórico, y las heladas tardías produjeron un raleo natural. También hubo algunas anomalías climáticas como la ola de calor durante el mes de Enero y las lluvias en Febrero. Se realizó un manejo minucioso del viñedo. Esto contribuyó a que las uvas alcanzaran una maduración homogénea en términos enológicos, y la vendimia se llevó a cabo con pequeños retrasos.

El rendimiento de cosecha es de 4,5 a 8,5 t/ha.

### CRianza & PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 17 meses en barricas de roble francés nuevo (15%), roble americano nuevo (20%) y combinación de segundo uso (65%). Puesto en botella en Octubre de 2015. Sin clarificar ni filtrar.

