

COBOS

VIÑA COBOS

Chañares Vineyard

PAUL HOBBS

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Malbec

VENDIMIA
Cosecha manual - 28 de Marzo de 2014

APELACIÓN
Los Árboles (Tunuyán - Mendoza)

VIÑEDO

Viñedo Chañares, 1.180 m.s.n.m. Cordón bilateral, poda a pitón. Riego por irrigación. Las uvas de Cobos Chañares provienen de los mejores bloques del viñedo.

SUELO

Los suelos son de origen aluvional, pedregosos con buen drenaje.

CICLO VEGETATIVO

El ciclo de crecimiento de la vid 2013/2014 fue desafiante debido a las complejas condiciones climáticas. La pendiente natural y la circulación del aire protegieron al viñedo de las tempranas heladas de Septiembre. Los meses de Diciembre y Enero fueron secos y calurosos, registrando una temperatura media más elevada que la habitual para dicho período. Las favorables condiciones agroecológicas contribuyeron a mantener condiciones óptimas de sanidad de viñedos. Gracias a un adecuado manejo del agua se logró una canopia equilibrada.

Las lluvias y bajas temperaturas anticipadas para los meses de Febrero y Marzo, requirieron una intervención temprana del manejo del viñedo. Asimismo, las características de los suelos aliviánales contribuyeron a reducir los efectos adversos de las excesivas precipitaciones. Gracias a la buena concentración de azúcar y maduración de las uvas, la cosecha en Chañares se anticipó a la de otras localidades en el Valle de Uco.

El rendimiento de cosecha es de 3,4 t/ha.

CRianza & PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 17 meses en barricas de roble francés nuevo Taransaud (100%). Puesto en botella en Noviembre de 2015. Sin clarificar ni filtrar.

