

COCODRILO

VIÑA COBOS

Corte

PAUL HOBBS

COMPOSICIÓN VARIETAL

77% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc y 9% Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual - 9 a 26 de abril de 2014

APELACIÓN

Luján de Cuyo y Valle de Uco

VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo, Maipú, Tunuyán y San Carlos, Valle de Uco. Altitud entre 900 - 994 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

El ciclo 2013/14 presentó condiciones climáticas relevantes y complejas desde inicios de temporada. La primavera comenzó con muy bajas temperaturas y nevadas en el llano. Las heladas tardías afectaron los rendimientos de variedades como el chardonnay y el malbec, además se destacaron como anomalías climáticas la ola de calor del mes de enero y las lluvias de febrero que, en ambos casos, fueron superiores al promedio.

Finalmente, los meses de febrero, marzo y abril se presentaron frescos, con registros inferiores al promedio histórico, lo que influyó positivamente permitiendo una homogénea madurez de los parámetros enológicos.

El rendimiento de cosecha es de 5,5 a 9,0 t/ha.

CRianza & PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 14 meses en barricas de roble americano nuevo (20%). Puesto en botella en Octubre de 2015. Sin clarificar ni filtrar.

