

FELINO

VIÑA COBOS

Cabernet Sauvignon

PAUL HOBBS

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Cabernet Sauvignon

VENDIMIA
Cosecha manual - 4 a 30 de abril de 2014

APELACIÓN
Luján de Cuyo y Maipú

VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo y Maipú. Altitud entre 992-1007 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

Destacamos en el ciclo 2014-15 el adelanto general de dos semanas en las fechas de cosecha como producto de las condiciones climáticas que acompañaron la temporada: desde la primavera, la temperatura media estuvo por encima de los registros históricos, especialmente durante los meses de maduración; este ciclo se caracterizó por una alta humedad, gran inestabilidad general y precipitaciones superiores al promedio. Se dio inicio a la vendimia el 13 de febrero con la cosecha del chardonnay en el Valle de Uco. Continuamos con el merlot de Perdriel el 6 de marzo, al cual siguieron las demás variedades y viñedos, Finalizando el 30 de abril en Perdriel, con la primera vendimia del cabernet sauvignon en nuestra finca propia. Los vinos de la cosecha 2015 muestran elegancia, cuerpo medio, finesa y bajos alcoholes; fruta vivaz, expresiva y acidez equilibrada. Se destaca este año la expresión de cada una de las zonas y las características únicas de cada terroir, que presentan gran riqueza aromática y mucha fruta.

El rendimiento de cosecha es de 3,8 a 11,5 t/ha.

FERMENTACIÓN & PUESTA EN BOTELLA

Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable de 8 y 17 toneladas.
Puesto en botella en Agosto de 2016. Sin clarificar.

