

COCODRILO

CORTE 2023

Ciclo vegetativo

La temporada 2023 destacó por la excelente calidad de la uva en cuanto a sanidad y madurez equilibrada. Durante el ciclo ocurrieron varios factores climáticos, incluyendo heladas, granizo, sequía y altas temperaturas, lo que resultó en la cosecha de menor rendimiento desde 1960 en Mendoza.

Viñedos

- Apelación: Mendoza
 - 60% Luján de Cuyo
 - 40% Valle de Uco
- Altitud: entre 850-1400 m
- Suelos: aluviales. pobres en materia orgánica, bien drenados, con gran presencia de rocas y gravas

Vinificación

- Cosecha manual con tijeras, 7/3 al 26/4
- Selección manual de racimos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica
- Crianza en roble francés, 14% nuevo, durante 15 meses
- Embotellado sin clarificar, septiembre 2024
- Composición varietal: 76% Cabernet Sauvignon · 15% Cabernet Franc · 6% Malbec · 3% Petit Verdot

Notas de cata

Color rojo intenso con tonos negros. Aromas a ciruela, frutos rojos, pimiento rojo asado y especias. En boca es redondo, complejo, texturado con taninos finos y final largo.

