



VIÑA COBOS

VINCULUM

MALBEC 2018

VIÑEDO

- Apelación: 55% Valle de Uco - 45% Luján de Cuyo
- La consulta, Las Compuertas

CICLO VEGETATIVO

La vendimia 2018 se caracterizó por excelentes condiciones climáticas en todas sus etapas. Registros de temperaturas dentro de las medias históricas, pocas precipitaciones y una mayor amplitud térmica respecto a años anteriores, resultaron en una temporada mendocina típica, con excelentes condiciones de sanidad, permitiendo cosechar fruta de gran calidad, color y concentración.

COSECHA

- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 15/03 al 15/04

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 37% en barrica de roble francés nueva, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar y sin filtrar en noviembre 2019
- Composición varietal: 100% Malbec

NOTAS DE CATA

Color violeta tinto, expresivo fresco y floral. Aromas a cerezas y toques de vainillas. Buen cuerpo, taninos sutiles, elegante, delicado y enérgico.

