

# VIÑA COBOS

## VINCULUM

MALBEC 2021

### Ciclo vegetativo

Durante la temporada 2021 prevalecieron las condiciones frescas creando el ambiente deseado para la maduración lenta y uniforme de las bayas. Las nevadas durante el invierno fueron muy superiores al año anterior y, aunque seguimos en contexto de crisis hídrica, la disponibilidad de agua fue suficiente para abastecer correctamente los viñedos. El verano fresco y los episodios intermitentes de lluvias, hicieron que las plantas vegetaran en buenas condiciones y la madurez se produjera lentamente. Zonas con suelos pedregosos y de buen drenaje lograron muy buena concentración y complejidad.

### Viñedos:

- Apelación: Valle de Uco
- Selección de parcelas de viñedos de productores en: La Consulta, Los Arbolitos, Villa Bastías, Gualtallary.
- Altitud: 1100 - 1200 m
- Suelos: aluviales. Suelos pedregosos y calcáreos, con mayor altitud y drenaje. Muy pobres en materia orgánica.

### Elaboración

- Cosecha manual con tijeras, 12/3 al 5/4
- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación en tanque de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica
- Crianza de 18 meses en barricas de roble francés, 30% nueva
- Embotellado sin clarificar, noviembre 2022

### Notas de cata

Color violeta tinta. Expresivos y puros aromas a cerezas ácidas, especias intrincadas y chocolate amargo. En boca presenta elegancia e irradia vivacidad. El vino cuenta con un perfil texturado y equilibrado, enmarcado por taninos firmes.

