



VIÑA COBOS

HOBBS ESTATE
CABERNET SAUVIGNON 2019

VIÑEDO

- Apelación: Luján de Cuyo
- Región: Agrelo
- Viñedo: Hobbs Estate
- Altura: 995msnm
- Ha: 13,7
- Edad del viñedo: 11 años
- Suelo: arcilloso con textura franco arenosa y buen drenaje.

CICLO VEGETATIVO

La cosecha 2019 estuvo marcada por dos factores decisivos: la gran amplitud térmica y las precipitaciones escasas. El primero, permitió alcanzar una óptima concentración de la uva, fineza en el grano de los taninos, buena acidez y alcoholes potenciales moderados. Por otro lado, el segundo garantizó condiciones ideales durante todo el periodo de cosecha. Esta combinación permitió obtener racimos de excelente calidad.

COSECHA

- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 26/03 al 14/04

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza durante 18 meses en barrica de roble francés, 51% nueva.
- Embotellado sin clarificar en noviembre 2020
- Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con tonos oscuros. Aromas a higos, fruta negra y chocolate negro. En boca se presenta balanceado, con taninos redondos, buena complejidad y final largo.

