

COBOS

Malbec

2018

VIÑEDO

- Chañares Vineyard, Los Árboles, Tunuyán
- Cobos Estate, Perdriel, Luján de Cuyo

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 05/04

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 63% 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 profundo, brillante. Aromas a fruta negra, ciruela, violetas. Tiene cuerpo, densidad, precisión y taninos finos. En boca se percibe con gran estructura y textura, redondo, tenso con buena mineralidad.

