



COBOS

Malbec

2019

VIÑEDO

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

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: 21/03 al 09/04

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 61% en barrica de roble francés nueva, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar, en noviembre 2020
- Composición varietal: 100% Malbec

NOTAS DE CATA

Tinta brillante, tono violeta vibrante. Aromas a grosella madura, higo y hierba de romero. En boca estalla con notas de grosellas rojas y arándanos recién recogidos que conducen a una profunda complejidad que persiste a través de un largo final de grano fino. Este es un vino de múltiples capas, bien redondeado, con mucho cuerpo y excepcional equilibrio, potencia y delicadeza.

