VIÑA COBOS

VOLTURNO

2019

Viñedo

Apelación: 88%Lujan de Cuyo - 12%Valle de Uco

· Perdriel, Los Arboles, La Consulta

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: 19/03 al 10/04

Elaboración

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontanea
- Crianza del 68% en barrica de roble francés nueva, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar y sin filtrar en noviembre 2020
- Composición varietal: 87% Cabernet Sauvignon, 9% Malbec, 4% Cabernet Franc

Notas de cata

Color rojo profundo. Aromas a frutilla, pastelería, clavo de olor y especias. En boca se percibe con buena concentracion y balance, taninos cremosos y final redondo.