VIÑA COBOS

ZINGARETTI
ESTATE VINEYARD

MALBEC 2022

Ciclo vegetativo
La añada 2022 fue positiva para las variedades tintas en cuanto a calidad. Un verano frío permitió una maduración polifenólica progresiva, logrando alta intensidad y concentración de color, especialmente en Malbec. Las variedades blancas se vieron afectadas por las intensas lluvias de Febrero, por lo cual la selección de racimos fue minuciosa para obtener uvas de óptima calidad.

Viñedo
- Apelación: Villa Bastías, Tupungato - Valle de Uco
- Selección de hileras en bloques B2, B3 y B4
- Altitud: 1.150 m
- Suelo: Aluvial, caracterizado por una textura franco-arenosa gruesa donde las rocas aparecen a diferentes profundidades.
- Año de plantación: 1930 – 2010

Vinificación
- Cosecha manual con tijeras, 23/3 al 1/4
- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica
- Crianza en barricas y foudres de roble francés , 50% nuevo, durante 15 meses
- Embotellado sin clarificar

Notas de cata
Color violeta intenso con matices negros. Aromas a ciruela, arándanos, con notas de mentol, té negro y toques de violeta. En boca es redondo y jugoso, presenta taninos cremosos, mineralidad y largo final.