

COBOS

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.

Viñedos

Chañares Estate (57%)

- Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco. Altitud: 1184m
- Suelo: Aluvial. Pedregoso, con buen drenaje y aireación. Textura franco-arenosa con presencia de gravas y cantos rodados con sedimentos calcáreos. Raíces con importante desarrollo profundo y abundante crecimiento lateral.

Hobbs Estate (43%)

- Agrelo, Luján de Cuyo. Altitude: 995m
- Suelo: aluvial. Primera capa con mayor proporción de arcilla que cubre los primeros 10 a 40 cm, seguida de una textura franco arenosa que permite un buen drenaje del agua. Aparecen algunos perfiles de cantos rodados en profundidad.

Vinificación

- Sectorización de plantas y racimos
- Cosecha manual con tijeras, 17/3 al 2/4
- Selección manual de racimos y grano
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica
- Crianza en roble francés, 61% nuevo, durante 18 meses
- Embotellado sin clarificar, octubre 2023

Notas de cata

De color violeta intenso con matices oscuros. Aromas a ciruela madura, fruta negra y un delicado toque floral. El vino es elegante, puro y complejo. En boca es equilibrado, con taninos dulces y un final largo y elegante.

