

VIÑA COBOS

VINCULUM

MALBEC 2021

Ciclo vegetativo

Durante a temporada 2021, prevaleceram as condições frescas, criando o ambiente desejado para a maturação lenta e uniforme das uvas. As nevasdas durante o inverno foram muito superiores às do ano anterior e, embora ainda continuemos em um contexto de crise hídrica, a disponibilidade de água foi suficiente para abastecer corretamente os vinhedos. O verão fresco e os episódios intermitentes de chuva fizeram com que as plantas se desenvolvessem em boas condições e a maturação ocorresse lentamente. Áreas com solos pedregosos e com boa drenagem conseguiram uma muito boa concentração e complexidade.

Vinhedos

- Apelação : Valle de Uco
- Seleção de parcelas de vinhedos de 4 produtores em: La Consulta, Los Arbolitos, Villa Bastías, Gualtallary.
- Altitude: 1100 - 1200 m
- Solos: Aluviais. Solos pedregosos e calcários, com maior altitude e drenagem. Muito pobres em matéria orgânica.

Elaboração

- Colheita manual com tesouras, 12/3 al 5/4
- Seleção manual de cachos e grãos
- Fermentação em tanque de aço inoxidável
- 100% fermentação malolática
- Envelhecido em barricas de carvalho francês, 30% primeiro uso, durante 18 meses
- Engarrafado sem clarificar

Notas de degustação

Cor violeta intensa. Aromas expressivos e puros de cerejas ácidas, especiarias intrincadas e chocolate amargo. Em boca, apresenta elegância e irradia vivacidade. O vinho possui um perfil texturizado e equilibrado, sustentado por taninos firmes.

