

COBOS

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 nevadas 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

Chañares Estate (75%)

- Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco. Altitude: 1184m
- Solo : Aluvial. Pedregoso, com boa drenagem e aeração. Textura franco-arenosa, com presença de cascalhos e seixos rolados com sedimentos calcários. Raízes com importante desenvolvimento profundo e crescimento lateral abundante.

Hobbs Estate (25%)

- Agrelo, Luján de Cuyo. Altitude: 995m
- Solo: Aluvial. Primeira camada com maior proporção de argila, cobrindo os primeiros 10 a 40 cm, seguida por uma textura franco-arenosa que permite uma boa drenagem da água. Aparecem alguns perfis de seixos rolados em profundidade.

Elaboração

- Setorização de plantas e cachos
- Cosecha manual con tijeras, 12/3 al 19/4
- Selección manual de cachos e grãos
- Fermentação em tanque de aço inoxidável
- 100% fermentação malolática
- Envelhecido em barricas de carvalho francês, 58% primeiro uso, durante 18 meses
- Engarrafado sem clarificar

Notas de degustação

De cor violeta intensa e profunda, com aromas concentrados e complexos de groselhas, alecrim fresco e um toque de violeta. O vinho se revela no paladar com camadas estruturadas de frutas escuras e chocolate, taninos de grão fino, mineralidade elegante e um equilíbrio excepcional no final.

