



VIÑA COBOS

FELINO

MALBEC
2021

VIÑEDO

- Apelación: 54% Valle de Uco - 46% Luján de Cuyo
- Altamira, Chacayes, Gualtallary, Villa Bastías y La Consulta
- Perdriel, Las Compuertas, Vistalba

CICLO VEGETATIVO

La temporada 2021 ha sido una de las mejores de los últimos 10 años. Las nevadas durante el invierno fueron muy superiores al año anterior y, aunque seguimos en contexto de crisis hídrica, la disponibilidad de agua fue suficiente para abastecer correctamente los viñedos. El verano fresco y los episodios intermitentes de lluvias, hicieron que las plantas vegetaran en buenas condiciones y la madurez se produjera lentamente. Zonas con suelos pedregosos y de buen drenaje lograron muy buena concentración y complejidad.

COSECHA

- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 25/3 al 14/4

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 8% en roble francés nuevo, durante 9 meses
- Embotellado sin clarificar en febrero 2022
- Composición varietal: 100% Malbec

NOTAS DE CATA

Color púrpura con reflejos violáceos brillante.
Notas a fruta negra, rosas, arándanos. Presenta taninos jugosos, cuerpo medio y final largo.

