



VIÑA COBOS

FELINO

MALBEC
2022

VIÑEDO

- Apelación: Mendoza
- 55% Valle de Uco - 45% Luján de Cuyo
- Suelo: suelos pedregosos con presencia variable de caliza. Muy pobre en materia orgánica. Buen drenaje.
- Altitud entre 850-1400 m.s.n.m.

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.

COSECHA

- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 2/3 al 25/4

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 9% en roble francés nuevo, durante 9 meses
- Embotellado sin clarificar en febrero 2023
- Composición varietal: 100% Malbec

NOTAS DE CATA

Rojo rubí con reflejos violáceos. Aromas a fruta negra que recuerdan a la ciruela y arándanos con sutiles aromas florales. En boca es franco, balanceado y de cuerpo medio.

