



COCODRILO

CORTE 2020

VIÑEDO

- Apelación: 60% Valle de Uco-40% Luján de Cuyo
- Altamira, Chacayes, Gualtallary
- Perdriel, Agrelo, Las Compuertas

CICLO VEGETATIVO

La temporada 2020 registró la cosecha más temprana en la historia de Mendoza. Se destaca la salud excepcional de la fruta, que proporcionó vinos bien estructurados con gran equilibrio y concentración de sabores. En un clima cálido, el planeamiento estratégico de los puntos de cosecha y la logística, fueron claves para lograr frescura, buena acidez y madurez en su punto exacto para lograr vinos de óptimo nivel.

COSECHA

- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 10/3 al 27/3

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 13% en roble francés nueva, durante 15 meses.
- Embotellado sin clarificar en septiembre 2021
- Composición varietal: 76% Cabernet Sauvignon, 14% Malbec, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

NOTAS DE CATA

Color rubí intenso. Notas herbales, especias, grafito. Buena concentración y balance, taninos redondos, final largo.

