



VIÑA COBOS

COCODRILO

CORTE 2021

VIÑEDO

- Apelación: Mendoza

56% Valle de Uco-44% 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

Durante la temporada 2021 prevalecieron las condiciones frescas creando el ambiente deseado para la maduración lenta y uniforme de las bayas. 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.

COSECHA

- Cosecha manual con tijeras

- Fecha de cosecha: 24/3 al 16/4

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos

- Fermentación en tanques de acero inoxidable

- 100% fermentación maloláctica espontánea

- Crianza durante 15 meses en roble francés nueva, 14% nueva.

- Embotellado sin clarificar en septiembre 2022

- Composición varietal: 61% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 24% Cabernet Franc

NOTAS DE CATA

Rojo rubí profundo con reflejos más oscuros. En la nariz se presentan aromas a arándanos, ciruela, especias dulces y grafito. Cuerpo medio balanceado con taninos firmes y un largo final.



Ruta 7 y Costa Flores, Agrelo, Luján de Cuyo

WWW.VINACOBOS.COM