Viña Cobos

Bramare

Cabernet Sauvignon
Luján de Cuyo 2019

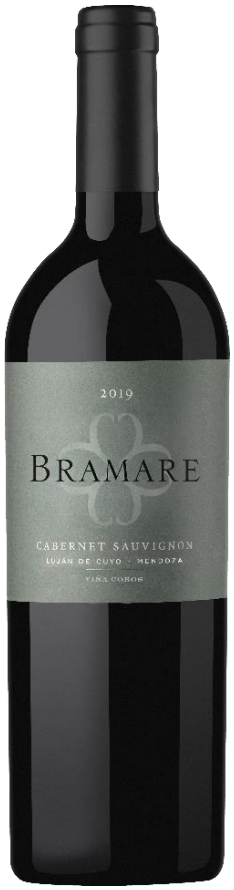
Viñedo
- Apelación: Luján de Cuyo
· Perdriel, Agrelo, Las compuertas
-Suelos: Los suelos van desde franco arenoso a franco arcilloso

Ciclo vegetativo
La cosecha 2019 estuvo marcada por dos factores decisivos: la gran amplitud térmica y las precipitaciones escasas. El primero, permitió alcanzar una óptima concentración de la uva, fineza en el grano de los taninos, buena acidez y alcoholes potenciales moderados. Por otro lado, el segundo garantizó condiciones ideales durante todo el periodo de cosecha. Esta combinación permitió obtener racimos de excelente calidad.

Cosecha
- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 18/03 al 9/4

Elaboración
- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontanea
- Crianza del 24% en barrica de roble nueva, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar y sin filtrar en noviembre 2020
- Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Notas de cata
Color rojo rubí con tonos oscuros. Aromas a pimienta rosa, fruta negra, notas de sándalo. Se presenta angular con taninos finos y gran centro de boca.



Ruta 7 y Costa Flores, Agrelo, Luján de Cuyo
www.vinacobos.com