VIÑA COBOS

BRAMARE

CHARDONNAY
VALLE DE UCO 2022

VIÑEDO

- Apelación: Valle de Uco
· Los Chacayes
- Suelo: suelos pedregosos con presencia variable de caliza. Muy pobre en materia orgánica. Buen drenaje.
Altitud entre 950 y 1480 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 nocturna, con tijeras
- Fecha de cosecha: 03/03

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos
- Fermentación 80% en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas, 20% en barricas de roble francés.
- 20% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza durante 10 meses en barrica de roble francés, 20% nueva.
- Embotellado sin clarificar en diciembre 2022
- Composición varietal: 100% Chardonnay

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido con tonos verdosos brillantes. Aromas a fruta blanca y amarilla con toques florales. En boca es equilibrado, texturado, con buena mineralidad y largo final.

Ruta 7 y Costa Flores, Agrelo, Luján de Cuyo
WWW.VINACOBOS.COM