



VIÑA COBOS

# BRAMARE

LUJÁN DE CUYO  
CABERNET SAUVIGNON 2019

## VIÑEDO

- Apelación: Luján de Cuyo
- Perdriel, Agrelo, Las Compuertas
- Suelos: Los suelos van desde franco arenoso a franco arcilloso. Altitud entre 850-1100 m.s.n.m

## 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 espontánea
- Crianza durante 18 meses en barrica de roble francés, 25% nueva.
- Embotellado sin clarificar en noviembre 2020
- Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon

## NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con tonos oscuros. Aromas a pimienta rosa, fruta negra y especias. En boca presenta taninos dulces y jugosos, acidez balanceada, concentración y un final largo.

