Viña Cobos

Bramare

MALBEC
LUJÁN DE CUYO 2020

Viñedo
- Apelación: Luján de Cuyo
*Perdriel, Agrelo, Vistalba, Las Compuertas
-Suelos: Los suelos van desde franco arenoso a franco arcilloso.

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: 27/02 al 26/3

Elaboración
- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontanea
- Crianza del 22% en barrica de roble francés nueva, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar y sin filtrar en octubre 2021
- Composición varietal: 100% Malbec

Notas de cata
Color purpura con destellos violetas. Aromas florales, grafito, notas de frutas rojas. Buena acidez, tanino de grano fino, ciruelas frescas, enfocado y final largo.

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