Viña Cobos

Bramare

MALBEC
LUJÁN DE CUYO 2021

Viñedo
- Apelación: Luján de Cuyo
*Perdriel, Agrelo, Vistalba, Las Compuertas
-Suelos: Los suelos van desde franco arenoso a franco arcilloso. Altitud entre 850-1100 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. Zonas con suelos pedregosos y de buen drenaje lograron muy buena concentración y complejidad.

Cosecha
- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 10/03 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, 20% nueva.
- Embotellado sin clarificar en octubre 2021
- Composición varietal: 100% Malbec

Notas de cata
Rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Aromas a frutos rojos y negros con notas a especias dulces. En el paladar tiene concentración y taninos dulces. Largo final.

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