



VIÑA COBOS

BRAMARE

MALBEC
LUJÁN DE CUYO 2020

VIÑEDO

- Apelación: Valle de Uco
- Gualtallary, Los Chacayes, Los Arboles, La Consulta, Altamira
- Suelo: suelos pedregosos con presencia variable de caliza. Muy pobre en materia orgánica. Buen drenaje.

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: 2/03 al 26/3

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 21% en barrica de roble francés nueva, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar y sin filtrar en noviembre 2021
- Composición varietal: 100% Malbec

NOTAS DE CATA

Rojo violáceo con destellos púrpuras. Aromas a moras, cardamomo y grafito. Taninos jugosos, de buen cuerpo y buena energía.

