



VIÑA COBOS

# VIÑA COBOS

## VINCULUM

CHARDONNAY 2021

### VIÑEDO

- Apelación: Valle de Uco
- Chacayes

### CICLO VEGETATIVO

La temporada 2021 ha sido una de las mejores de los últimos 10 años. 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 nocturna, con tijeras
- Fecha de cosecha: 23/02 al 04/03

### ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos
- Fermentación en barricas de roble francés.
- 50% fermentación maloláctica espontánea.
- Crianza el 19% en barrica de roble francés nueva, durante 10 meses
- Embotellado sin clarificar en enero 2022
- Composición varietal: 100% Chardonnay

### NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido brillante. Aromas a pera, manzana verde, damasco y notas de chocolate blanco. En boca presenta buena mineralidad y textura, acidez balanceada y final largo.

