



VIÑA COBOS

VIÑA COBOS VINCULUM

MALBEC 2019

VIÑEDO

- Apelación: 82% Valle de Uco - 18% Luján de Cuyo
- La Consulta, Los Árboles.
- Las Compuertas, Perdriel.

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: 8/03 al 16/04

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable.
- 100% fermentación maloláctica espontánea.
- Crianza del 39% en barrica de roble francés nueva, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar en noviembre 2020.
- Composición varietal: 100% Malbec.

NOTAS DE CATA

Color violeta tinto, cerezas dulces, especias, chocolate negro. De gran cuerpo, vibrante. Taninos finos, elegante, energético y buena textura.

