



VIÑA COBOS

VIÑA COBOS

CHAÑARES ESTATE
MALBEC 2019

VIÑEDO

- Apelación: Valle de Uco
- Región: Los Árboles
- Viñedo: Chañares Estate
- Altura: 1184msnm
- Ha: 17
- Edad del viñedo: 15 años
- Suelo: pedregoso, de buen drenaje y aireación. Textura arenosa-franca con presencia de gravas y cantos rodados con sedimentos calcáreos. Raíces con importante desarrollo en profundidad y abundante crecimiento lateral.

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: 19/03 al 10/04

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 50% en barrica de roble francés nueva, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar en noviembre 2020
- Composición varietal: 100% Malbec

NOTAS DE CATA

Rojo brillante con tonos violetas y buen matiz. Aromas a pimienta rosa, fruta roja, tabaco. En boca se perciben taninos de grano fino, con buena estructura y final largo.

