

COCODRILO

CORTE 2023

Ciclo vegetativo

A safra de 2023 se destacou pela excelente qualidade das uvas, com sanidade e maturação equilibrada. Durante o ciclo, diversos fatores climáticos impactaram a produção, incluindo geadas, granizo, seca e altas temperaturas, resultando na colheita de menor rendimento em Mendoza desde 1960.

Vinhedos

- Apelação : Mendoza
 - 60% Luján de Cuyo
 - 40% Valle de Uco
- Altitude: entre 850-1400 m
- Solos: aluviais, pobres em matéria orgânica, bem drenados, com grande presença de pedras e cascalhos.

Elaboração

- Colheita manual com tesouras, de 07/03 a 26/04
- Seleção manual de cachos
- Fermentação em tanques de aço inoxidável
- 100% fermentação malolática
- Maturação em carvalho francês, 14% novo, durante 15 meses
- Engarrafado sem clarificação, Setembro de 2024
- Composição varietal: 76% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 6% Malbec e 3% Petit Verdot

Notas de degustação

Cor vermelho intenso com reflexos escuros. Aromas de ameixa, frutas vermelhas, pimentão vermelho assado e especiarias. Em boca, é redondo, complexo, com textura, taninos finos e final persistente.

