



# VIÑA COBOS

ZINGARETTI ESTATE

MALBEC 2018

## VENDIMIA

Cosecha manual nocturna  
15 de marzo al 5 de abril de 2018

## COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

## APELACIÓN

Villa Bastías, Tupungato  
Valle de Uco

## VIÑEDO

Zingaretti Estate, 1.150 m.s.n.m. Poda a cargador y plantado en alta densidad. Riego tradicional por surcos con pendiente. Sistema radical bien desarrollado. Este vino proviene de vides de más de 80 años.

## SUELO

Suelo aluvional, textura franco arenoso con una cama de piedras grandes de canto rodados intercalado con piedras angulosas de menor tamaño.

## CICLO VEGETATIVO

La vendimia 2018 se caracterizó por excelentes condiciones climáticas en todas sus etapas. Registros de temperaturas dentro de las medias históricas, pocas precipitaciones y una mayor amplitud térmica respecto a años anteriores, resultaron en una temporada mendocina típica, con excelentes condiciones de sanidad, permitiendo cosechar fruta de gran calidad, color y concentración. Se dio inicio a la cosecha el 16 de febrero con el Chardonnay de Los Árboles, Tunuyán y finalizó el 20 de abril con el Cabernet Sauvignon de El Peral, Tupungato.

## CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 18 meses en barricas de roble francés nuevo (50%) y de segundo uso (50%). Embotellado en noviembre de 2019. Sin clarificar ni filtrar.

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color profundo, de tonos violetas y negros. En nariz se presentan aromas de té negro, violetas, arándanos y frutos del bosque. En boca muestra frescura, taninos finos y mineralidad.

