



VIÑA COBOS

VIÑA COBOS

MARCHIORI ESTATE

MALBEC 2018

VENDIMIA

Cosecha manual nocturna
20 de marzo a 13 de abril, de 2018

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

APELACIÓN

Perdriel, Luján de Cuyo

VIÑEDO

Marchiori Estate, 995 m.s.n.m. Sistema de poda a cordón pitoneado bilateral, riego tradicional por surcos con pendiente y buen desarrollo de raíces en todo el perfil. Este vino proviene de vides de más de 50 años.

SUELO

Suelos profundos, varían entre franco arcilloso a franco arenoso. En profundidad hay una capa de cantos rodados y piedras redondas.

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 (52%) y de segundo uso (48%). Embotellado en noviembre de 2019. Sin clarificar ni filtrar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo rubí, con buena intensidad. En nariz aparecen ciruelas, pimienta blanca y notas de grafito. En boca es elegante, redondo, con taninos sedosos y un final largo.



MENDOZA • ARGENTINA

VINACOBOS.COM