



VIÑA COBOS

VINCULUM

MALBEC 2018

VENDIMIA
Cosecha manual
8 de marzo al 16 de abril 2018

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Malbec

APELACIÓN
Valle de Uco
y Luján de Cuyo

VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo, Tupungato, Tunuyán y San Carlos. Altitud entre 1050 -1197 m.s.n.m. Clima semidesértico.

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 (37%) y de segundo uso (63%). Embotellado en noviembre de 2019. Sin clarificar ni filtrar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color violeta tinto. En nariz es expresivo y fresco, con notas florales, de cerezas y toques de vainilla. Sus taninos son sutiles y en boca se muestra elegante, refinado, delicado y enérgico.



MENDOZA • ARGENTINA
VINACOBOS.COM