



VIÑA COBOS

BRAMARE

Cabernet Sauvignon

LUJÁN DE CUYO

2018

VENDIMIA

Cosecha manual
15 de marzo a 5 de abril de 2018

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

APELACIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza

VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza. Conocida históricamente como la primera zona para el cultivo de vid en Mendoza. Altitud entre 994 -1.002 m.s.n.m. Clima semidesértico.

SUELO

Suelos pedregosos bajos en nutrientes, brinda las condiciones ideales para el cultivo de vides de alta calidad.

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 (25% nuevo, 75% de segundo uso). Puesto en botella en noviembre de 2019. Sin clarificar ni filtrar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo rubí brillante con tonos más oscuros. Con aromas de especias dulces, pimiento rojo asado y notas de vainilla. Los taninos son redondos, cremosos y con un gran centro de boca.



MENDOZA • ARGENTINA
VINACOBOS.COM