



VIÑA COBOS

MARCHIORI ESTATE
CABERNET SAUVIGNON 2018

VENDIMIA

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

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

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 roble francés nuevo (57%) y de segundo uso (43%). 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.

