



VIÑA COBOS

CHAÑARES ESTATE

MALBEC 2018

VENDIMIA

Cosecha manual nocturna
20 al 27 de marzo de 2018

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

APELACIÓN

Los Árboles, Tunuyán
Valle de Uco

VIÑEDO

Chañares Estate, 1.184 m.s.n.m. Poda a cordón pitoneado. Riego por goteo. La exposición norte con una pendiente oeste-este de 2,7° favorece la circulación del aire y las condiciones de sanidad del viñedo.

SUELO

Suelo de origen aluvial, pobre, pedregoso y de buen drenaje.

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 (53%) y de segundo uso (47%). Embotellado en noviembre de 2019. Sin clarificar ni filtrar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color brillante y agradables tonos violáceos. En nariz es fresco, concentrado, con notas de tomillo, jarilla y moras maduras. Los taninos son aterciopelados pero firmes. Es un vino carnoso y de largo final.

