

COCODRILO

Corte
2019

VENDIMIA
Cosecha manual
23 de febrero al 15 de abril 2019

COMPOSICIÓN VARIETAL
88% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec,
2% Cabernet Franc, 2% Syrah, 2% Merlot

APELACIÓN
Valle de Uco
y Luján de Cuyo

VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo, Maipú, Tunuyán y San Carlos, Valle de Uco. Altitud entre 1100 a 1300 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

La cosecha 2019 estuvo marcada por dos factores decisivos: la gran amplitud térmica y las precipitaciones escasas. El primero, permitió alcanzar una óptima concentración de la uva, fineza en el grano de los taninos, buena acidez y alcoholes potenciales moderados. Por otro lado, el segundo garantizó condiciones ideales durante todo el periodo de cosecha. Esta combinación permitió obtener racimos de excelente calidad. La cosecha comenzó a finales de febrero con el Chardonnay de Gualtallary, Tupungato, y concluyó a finales de abril, con el Cabernet Sauvignon de Perdriel, Luján de Cuyo, y El Peral, Tupungato.

CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 14 meses en barricas de roble francés nuevo (12%), en combinación con roble de segundo uso (88%). Embotellado en octubre de 2020. Sin clarificar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo rubí profundo con tonos negros. Es de carácter frutado, especiado y elegante. En nariz muestra notas de frutos negros, especias dulces y grafito. Los taninos son cremosos, presenta un cuerpo medio y un largo final.

