



# COBOS

Malbec

2018

## VENDIMIA

Cosecha manual nocturna  
13 de marzo al 11 de abril de 2018

## COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

## APELACIÓN

Valle de Uco  
y Luján de Cuyo

## SELECCIÓN

Malbec creado a partir de las uvas de viñas y racimos de la más alta calidad, provenientes de terroir seleccionados.

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

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo violeta intenso con tonos negros. En nariz es complejo, combinando fruta negra, especias y grafito. Con notas de frutos azules y hierbas andinas como la jarilla y el tomillo silvestre. En boca presenta una entrada elegante, con taninos aterciopelados y de final largo.

