



VIÑA COBOS

VINCULUM

CHARDONNAY 2020

VENDIMIA

Cosecha manual nocturna
19 al 26 de febrero de 2020

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

APELACIÓN

Valle de Uco

VIÑEDO

San Carlos, Tupungato y Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. Altura entre 1.000 a 1.200 metros sobre el nivel del mar. Clima semidesértico.

SUELO

Suelos muy heterogéneos en su composición, arenosos y con presencia de manchas pedregosas. Presentan una importante pendiente, lo que favorece el drenaje. Estos factores conjugados con las noches frías arrojan como resultado frutos con alta concentración de colores y sabores.

CICLO VEGETATIVO

La temporada 2020 registró la cosecha más temprana en la historia de Mendoza. Se destaca la salud excepcional de la fruta, que proporcionó vinos bien estructurados con gran equilibrio y concentración de sabores. En un clima cálido, el planeamiento estratégico de los puntos de cosecha y la logística, fueron claves para lograr frescura, buena acidez y madurez en su punto exacto para lograr vinos de óptimo nivel. La cosecha comenzó el 18 de febrero con el Chardonnay de Los Chacayes, Tunuyán y finalizó el 27 de marzo con el Malbec de San Pablo, Tunuyán.

CRianza Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 12 meses en barricas de roble francés nuevo (18%) y en tanques de acero inoxidable (82%). Fermentación maloláctica (15%). Embotellado en febrero de 2021. Sin clarificar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Su color es amarillo intenso con tonos verdosos. En nariz muestra notas de flores blancas, manzana verde, pera y toques de chocolate blanco. En boca es tenso, mineral, de buena estructura y final largo.



MENDOZA • ARGENTINA
VINACOBOS.COM