



VIÑA COBOS

CHAÑARES ESTATE
CABERNET FRANC 2018

VENDIMIA
Cosecha manual nocturna
21 al 23 de marzo de 2018

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Cabernet Franc

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 (54%) y de segundo uso (46%). Embotellado en noviembre de 2019. Sin clarificar ni filtrar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo vivo, con tonalidades oscuras. En nariz aparecen hierbas andinas, pimienta morrón y notas de caja de cigarros. En boca, muestra una fuerte presencia de taninos, una textura horizontal y un final largo.

