



VIÑA COBOS

ZINGARETTI ESTATE
CHARDONNAY 2020

VENDIMIA

Cosecha manual nocturna
19 al 26 de febrero de 2020

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

APELACIÓN

Villa Bastías, Tupungato
Valle de Uco

VIÑEDO

Zingaretti Estate, 1.150 m.s.n.m. Poda a cargador y plantado en alta densidad. Riego tradicional por surcos con pendiente. Sistema radical bien desarrollado. Este vino proviene de vides de más de 80 años.

SUELO

Suelo aluvional, textura franco arenoso con una cama de piedras grandes de canto rodados intercalado con piedras angulosas de menor tamaño.

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 12 meses en barricas de roble francés nuevo (18%), combinado con barricas de segundo y tercer uso. Fermentación en tanques de acero inoxidable: maloláctica (50%) y fermentación maloláctica parcial (50%). Embotellado en febrero de 2021. Sin clarificar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino de color amarillo pálido y tonos verdosos. En nariz es fresco, con toques de azahar y té verde. En boca es rico, delicado, concentrado.



MENDOZA • ARGENTINA
VINACOBOS.COM