



COCODRILO

Red Blend

2017

VENDIMIA

Cosecha manual
4 de marzo al 19 de abril de 2017

COMPOSICIÓN VARIETAL

82% Cabernet Sauvignon, 9% Malbec,
5% Petit Verdot & 4% Merlot

APELACIÓN

Valle de Uco
& Luján de Cuyo

VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo, Maipú, Tunuyán y San Carlos, Valle de Uco. Altitud entre 900 - 994 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

Este ciclo se vio influenciado por La Niña y en consecuencia fue marcadamente más seco, en contraste con la temporada 2016. En primavera las temperaturas medias se situaron por debajo del promedio histórico, registrando cuatro eventos de heladas tardías que afectaron los rendimientos. Febrero comenzó fresco y lluvioso, lo que retrasó el inicio de la vendimia, comenzando finalmente el 16 de febrero. La cosecha se realizó en las ventanas del buen tiempo y pudimos cosechar uva de excelente calidad y condiciones de sanidad, finalizando el 20 de abril.

CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 15 meses en barricas de roble americano nuevo (11%) y roble francés nuevo (6%). Puesto en botella en octubre de 2018. Sin clarificar ni filtrar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Rojo intenso con reflejos violáceos, este blend cautiva con su gran concentración, cuerpo y estructura. En nariz muestra aromas de arándanos, moras, chocolate y especias. Los taninos dulces y suaves permanecen en un final largo.

