

VIÑA COBOS

BRAMARE

Luján de Cuyo Appellation

MALBEC



Composición Varietal	100% Malbec.
Año de Cosecha	2012.
Vendimia	Cosecha manual, 3 al 25 de abril.
Apelación	Luján de Cuyo, Mendoza. Conocida históricamente como la primera zona para el cultivo de vid en Mendoza. Su altura elevada entre 991 a 1057 metros sobre el nivel del mar, en combinación con un clima semi-desértico y suelos pedregosos bajos en nutrientes, brinda las condiciones ideales para el cultivo de vides de alta calidad.
Ciclo Vegetativo	El invierno se presentó seco, con precipitaciones escasas. El día 14 de Julio hubo un intenso viento Zonda generando temperaturas de hasta 30 grados durante la jornada; a principios de Septiembre, tuvo lugar un nuevo viento Zonda durante la floración afectando el cuaje de los racimos. A fines de Septiembre, se produjo una helada en Gualtallary, Tupungato, ocasionando daños en brotes y racimos, especialmente en Chardonnay. El 27 de noviembre hubo una fuerte tormenta de granizo afectando muchos viñedos sin protección, inclusive en algunos casos provocando daños en la estructura. Luego, durante el verano, las condiciones se estabilizaron permitiendo una muy buena madurez de la fruta. La cosecha comenzó el día 29 de Febrero con la variedad Chardonnay, la que presento muy buena madurez y muy buena concentración. Con similares características las variedades tintas presentaron colores muy intensos, con muy buena estructura y concentración en boca, finalizando el día 28 de abril con la cosecha de Cobos Malbec.
Rendimiento	4,5 a 8,5 toneladas por hectárea.
Fermentación Alcohólica	Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques cerrados de acero inoxidable de 8 y 17 toneladas.
Maceración	4 días de maceración en frío, duración total de maceración: 21 a 24 días.
Fermentación Maloláctica	Con bacterias nativas en barricas; 3 meses para su finalización.
Crianza en Barrica	17 meses en barricas de roble francés y americano. 32% roble nuevo.
Embotellado	Octubre 2013, sin clarificar ni filtrar.
Notas de Degustación	Color rojo profundo con destellos violetas. Intensamente aromático con especias como pimienta, clavos y canela, que se complementan con frutas negras y rosas. Es un vino complejo, largo y muy estructurado; en boca es amplio con taninos firmes y un final largo con un delicado retrogusto a frutas rojas.

Safa 2012. Jantar na Grand Cru Curitiba em 30/05/2016.