

COBOS

VIÑA COBOS

Volturno

PAUL HOBBS

COMPOSICIÓN VARIETAL
95% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

VENDIMIA
Cosecha manual - Malbec: 24 de abril de 2013
Cabernet Sauvignon: 25 de abril de 2013

APELACIÓN
Perdriel (Luján de Cuyo - Mendoza)

VIÑEDO

Viñedo Marchiori. Este viñedo sigue un sistema de poda a cordón pitoneado bilateral y riego tradicional por surcos con pendiente. Las vides de malbec, ubicadas a 995 m.s.n.m., tienen más de 80 años, las de cabernet sauvignon, ubicadas a 997 m.s.n.m., tienen 18 años.

SUELO

Los suelos se caracterizan por ser de origen aluvional. En especial este bloque posee suelos profundos, siendo la textura predominante franco arcillosa, haciéndose presente el limo en ocasiones y también la arena, lo que favorece notablemente el drenaje. Son suelos con buenos contenidos nutricionales, pero pobres en materia orgánica. Neutros a levemente alcalinos.

CICLO VEGETATIVO

El invierno se presentó seco, con precipitaciones escasas. A pesar de los eventos climáticos como el Zonda, el granizo y las heladas tardías durante los meses de julio, septiembre y noviembre, durante verano las condiciones se estabilizaron, permitiendo llegar a una buena madurez de la fruta. La cosecha permitió muy buena madurez y concentración, con similares características en todas las variedades y, particularmente las tintas, presentaron colores muy intensos, con muy buena estructura y concentración en boca.

El rendimiento de cosecha es de 4,5 t/ha para el Cabernet Sauvignon y 4,5 t/ha para el Malbec.

CRIANZA & PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 17 meses en barricas de roble francés nuevo Taransaud (100%). Puesto en botella en Noviembre de 2014. Sin clarificar ni filtrar.



MENDOZA ✦ ARGENTINA
VINACOBOS.COM

Safrá 2013. Prova em 22/04/2017. Viña Cobos, Mendoza.