



VIÑA COBOS  
PAUL HOBBS

# BRAMARE

Cabernet Sauvignon

LUJÁN DE CUYO

2016

COMPOSICIÓN VARIETAL  
100% Cabernet Sauvignon

VENDIMIA

Cosecha manual - 11 a 23 de abril de 2016

APELACIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza

VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza. Conocida históricamente como la primera zona para el cultivo de vid en Mendoza. Altitud entre 994 -1.002 m.s.n.m. Clima semidesértico.

SUELO

Suelos pedregosos bajos en nutrientes, brinda las condiciones ideales para el cultivo de vides de alta calidad.

CICLO VEGETATIVO

El inicio de temporada comenzó muy lluvioso extendiéndose hasta la cosecha, consecuencia del fenómeno del niño. Las temperaturas medias fueron más bajas que temporadas anteriores, en un atraso en la fenología de al menos 30 días sin precedentes para nuestra región. Enero y febrero fueron meses con precipitaciones registradas por encima de la media histórica. La cosecha se retrasó 3 semanas y se obtuvieron uvas de buena concentración y una marcada acidez natural. El rendimiento de cosecha es de 3 a 10,5 t/ha.

CRIANZA & PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 18 meses en barricas de roble francés nuevo (20%), roble americano nuevo (10%) y combinación de segundo uso (70%). Puesto en botella en Noviembre de 2017. Sin clarificar ni filtrar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Rojo intenso y profundo, brillante. En nariz expresa cassis, frutas negras, y sus toques florales se complementan elegantemente las especias. De buena estructura y tensión en la boca, y los taninos redondos conducen a un final largo y persistente.



MENDOZA ✦ ARGENTINA

*Safra 2016. Almoço degustação em 17/03/2019. Hugo Lange.*