



VIÑA COBOS  
PAUL HOBBS

# BRAMARE

Malbec  
LUJÁN DE CUYO  
2016

COMPOSICIÓN VARIETAL  
100% Malbec

VENDIMIA  
Cosecha manual, 11 a 20 de abril, 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 rubí con tonos negros. En nariz destaca fruta roja y negra, cono notas de regaliz y tabaco rubio. Vino amplio, de taninos horizontales, con notable intensidad.



MENDOZA ✻ ARGENTINA  
VINACOBOS.COM

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