



4+

FELINO

Malbec
2018

VENDIMIA
Cosecha manual
27 de febrero a 16 de abril, 2018

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Malbec

APELACIÓN
Valle de Uco
& Luján de Cuyo

VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo, Tupungato, Tunuyán y San Carlos. Altitud entre 703-1197 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

La vendimia 2018 se caracterizó por excelentes condiciones climáticas en todas sus etapas. Registros de temperaturas dentro de las medias históricas, pocas precipitaciones y una mayor amplitud térmica respecto a años anteriores, resultaron en una temporada mendocina típica, con excelentes condiciones de sanidad, permitiendo cosechar fruta de gran calidad, color y concentración. Se dio inicio a la cosecha el 16 de febrero con Chardonnay de Los Árboles, Tunuyán y finalizó el 20 de abril con Cabernet Sauvignon de El Peral, Tupungato.

CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable de 8 y 18 toneladas. Crianza en roble americano (10% nuevo) por 8 meses. Puesto en botella en febrero de 2019. Sin clarificar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Rojo violáceo brillante con tonos negros. Aromáticamente, expresa fruta negra fresca, ciruela y notas de grafito. En boca es persistente, equilibrado y dulzura de taninos. Destaca la energía de este vino.



MENDOZA • ARGENTINA
VINACOBOS.COM

Safra 2016. Almoço em 07/11/2020.