



VIÑA COBOS

FELINO

Malbec



Composición Varietal	100% Malbec
Año de Cosecha	2014
Vendimia	Cosecha manual, 21 de marzo al 24 de abril.
Procedencia	Viñedos de Luján de Cuyo, Maipú, Tupungato, Tunuyán y San Carlos. Altitud entre 703-1197 m.s.n.m. Clima semidesértico.
Ciclo Vegetativo	El ciclo 2013/14 presentó condiciones climáticas relevantes y complejas desde inicios de temporada. La primavera comenzó con muy bajas temperaturas y nevadas en el llano. Las heladas tardías afectaron los rendimientos de variedades como el chardonnay y el malbec, además se destacaron como anomalías climáticas la ola de calor del mes de enero y las lluvias de febrero que, en ambos casos, fueron superiores al promedio. Finalmente, los meses de febrero, marzo y abril se presentaron frescos, con registros inferiores al promedio histórico, lo que influyó positivamente permitiendo una homogénea madurez de los parámetros enológicos.
Rendimiento	3 a 10,5 t/ha.
Fermentación Alcohólica	Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable de 8 y 18 toneladas.
Maceración	2-3 días de maceración en frío, 15 días de maceración total.
Fermentación Maloláctica	Con bacterias indígenas, 3 meses para su finalización.
Embotellado	Febrero, 2015. Sin clarificar.
Notas de Degustación	Este malbec se muestra exquisito, posee un atractivo color rojo rubí con tonos violáceos, muy buena intensidad y brillo. Los aromas a frutos negros en conjunto con notas a grafito, tabaco y vainilla, lo hacen muy elegante; nos delita su frescura con notas herbales, orégano recién cortado y romero. La nariz nos promete un vino robusto, en boca tiene una buena entrada, taninos firmes y dulces. Un vino elegante con un final largo y placentero.