

Viña Cobos Vinculum Malbec 2021



Viñedo propio

Viñedos propios y aliados ubicados en zonas clave de Mendoza, con suelos pedregosos y clima seco ideal para el desarrollo del Malbec.

Grado alcohólico
14,7% Vol. (estimado)

Variedad de uva
100% Malbec

Vinificación y Crianza

La variedad fermenta y macera por separado durante aproximadamente 15 días. Luego de 12 meses de crianza en roble, se realiza el ensamblaje y el vino se envejece por varios meses en botella antes de salir al mercado.

Notas de Cata

Color violeta tinta profundo. Aromas expresivos de cerezas ácidas, arándanos silvestres, especias y fondo de chocolate amargo. En boca es firme, envolvente, con taninos bien definidos, textura intensa y acidez que aporta tensión. Final largo con ecos minerales.

Maridaje

Perfecto para carnes a la parrilla, cortes madurados, cordero braseado o risottos con hongos.

Recomendación de consumo

Servir entre 17 y 18 °C.

Puntuaciones Viña Cobos Vinculum Malbec 2021

96 puntos (James Suckling)