Ludlow
Importación & Distribución

Ficha Técnica

Cobos Malbec 2020

Viñedo propio

Viñedos seleccionados de Luján de Cuyo y Valle de Uco, con suelos aluviales profundos, clima seco y manejo cuidadoso de cada parcela.

Grado alcohólico
14,5% Vol.

Varidad de uva
100% Malbec

Vinificación y Crianza

La variedad fermenta y macera por separado durante aproximadamente 15 días. Posteriormente, el vino envejece durante 12 meses en barricas de roble. Luego se realiza el ensamblaje final y el vino se afina durante varios meses en botella antes de su lanzamiento.

Notas de Cata

Color violáceo profundo con reflejos oscuros. Nariz compleja con notas de flores secas, chocolate negro, tabaco y café. En boca es denso y concentrado, con taninos finos, estructura impecable y equilibrio perfecto. Final largo, sobrio y elegante.

Maridaje

Ideal para cortes premium, platos con trufa negra, caza mayor o cenas de celebración.

Recomendación de consumo

Servir entre 18 y 19 °C. Decantar 30 a 60 minutos antes.

Puntuaciones Cobos Malbec 2020

98 puntos (James Suckling)

96 puntos (Robert Parker – Wine Advocate)