



SPIELMANN ESTATES
SINGLE VINEYARD WINES

VIÑEDO 1910 - 2013

Malbec

Finca Cobos
Perdriel, Lujan de Cuyo

Composición	85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Año de cosecha	2013
Fecha de cosecha	Cosecha manual el 17 de abril (Malbec), 19 de abril (Cabernet Sauvignon) y 11 de abril (Petit Verdot)
Viñedo	Las uvas provienen de hileras identificadas y especialmente cuidadas de nuestro viñedo de Calle Cobos en Perdriel, Lujan de Cuyo, localizado al pie de los Andes (altura de 980 m)
Edad del viñedo	103 años. Malbec plantado en 1910, de acuerdo a los registros del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). Cabernet Sauvignon plantado en 1992 y Petit Verdot en 2010.
Suelo	Parte superior con suelo arenoso y arcilloso. A partir de 2 metros de profundidad también con piedras y canto rodado. Suelo con pocos nutrientes, ideal para uvas de calidad superior. Irrigación por el sistema de acequias. El agua viene del deshielo de las montañas de los Andes, que es conducida y llega a la finca por el Canal Flores.
Temporada de cultivo	Una primavera sin heladas y vientos fuertes favoreció un buen desarrollo del fruto. En el verano algunos granizos afectaron el viñedo, con pérdida de volumen de uvas, manteniendo niveles de calidad. Las lluvias fueron bajas durante el verano y el buen clima se tradujo en una cosecha con volúmenes bajos de producción en la finca y alta calidad de uva. El período del final del verano trajo un clima con sol y tiempo seco, con noches más frías que dieron buenas condiciones de maduración.
Rendimiento	Promedio de 750 gr a 1 kg por planta y 3-5 toneladas por hectárea.
Fermentación alcohólica	Micro-fermentado en pequeños tanques de 1000 litros.
Ferment. maloláctica	Fermentado en barricas de roble francés.
Añejamiento en barrica	15 meses en barricas de roble francés, 25% nuevos y 75% de segundo uso.
Embotellado	Agosto de 2014; sin clarificar ni filtrar.
Notas de degustación	Profunda intensidad de color roja con tonalidades violeta. Aromas de ciruelas, frutas negras y pimienta. Amplio y largo en el paladar, con taninos maduros, elegantes y sedosos, y notas de vainilla, chocolate y grafito. Estilo fresco y elegante, con acidez equilibrada. Buena concentración de la entrada hasta el final de boca.

