



SPIELMANN ESTATES
SINGLE VINEYARD WINES

VIÑEDO 1910 - 2013

Malbec

Finca Calle Cobos
Perdriel, Lujan de Cuyo

Composição	85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Ano da safra	2013
Data da colheita	Colhida a mão em 17 de abril (Malbec), 19 de abril (Cabernet Sauvignon) e 11 de abril (Petit Verdot)
Vinhedo	As uvas são provenientes do vinhedo Calle Cobos, em Perdriel, localizado aos pés dos Andes (altitude: 980 m). Uma área especial do vinhedo é dedicada a produzir uvas deste vinho.
Appellation	Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza
Idade do vinhedo	103 anos. Malbec plantado em 1910, de acordo com os registros documentados pelo Instituto Nacional de Vitivinicultura. Cabernet Sauvignon plantado em 1992 e Petit Verdot em 2010.
Solo	Parte superior com solo arenoso e argiloso. A partir de 2 metros de profundidade também com pedras e cascalhos. Solo com poucos nutrientes, ideal para uvas de qualidade superior. Irrigação que utiliza o sistema de canais e alagamento. A água é proveniente do derretimento da neve das montanhas dos Andes, que é conduzido e chega à finca pelo Canal Flores.
Temporada de cultivo	Uma primavera sem geadas e ventos fortes, favoreceu uma boa criação do fruto. No verão alguns granizos afetaram o vinhedo, com perda de volume, mantendo níveis de qualidade. As chuvas foram normais durante o verão. Este clima bom traduziu-se em uma colheita de combinou volumes baixos em finca e qualidade de uva excelente. O período do final do verão trouxe um clima ensolarado e seco, com noites mais frias que deram boas condições de maturação.
Rendimento	Média de 0,75 - 1 kg por planta e 3-5 toneladas por hectare.
Fermentação alcoólica	Micro-fermentado em bins de 1000 litros.
Fermentação malolática	Fermentado em barris de carvalho francês.
Envelhecimento em barril	15 meses em barris de carvalho francês, 25% novos e 75% de segundo uso.
Engarrafamento	Agosto de 2014; sem clarificar e filtrar.
Notas de degustação	Cor vermelha profunda com tonalidades azuis. No nariz, aromas intensos de ameixas, frutas negras e pimenta negra. Amplo e longo no paladar, com notas de baunilha, chocolate e grafito, derivados do envelhecimento em barril. Textura voluminosa por seus taninos maduros e elegantes. Boa concentração da entrada até o final da boca, memorável e diferenciado.

