



**SPIELMANN ESTATES**  
SINGLE VINEYARD WINES

# CANAL FLORES 2011

## Malbec

Finca Cobos  
Perdriel, Lujan de Cuyo

<b>Composición</b>	85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah
<b>Año de cosecha</b>	2011
<b>Fecha de cosecha</b>	Cosecha manual el 8 de abril (Malbec), 12 de abril (Syrah y Cabernet Sauvignon)
<b>Viñedo</b>	Las uvas provienen de nuestro viñedo de Calle Cobos en Perdriel, Lujan de Cuyo, localizado al pie de los Andes (altura de 980 m), y excepcionalmente en 2011 por una helada en nuestro viñedo, de otro viñedo antiguo de Malbec en Vistalba.
<b>Edad del viñedo</b>	101 años. Malbec plantado en 1910, de acuerdo a los registros del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). Cabernet Sauvignon plantado en 1992 y Syrah en 1998.
<b>Suelo</b>	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.
<b>Temporada de cultivo</b>	Una primavera fría con una helada fuerte el 8 de noviembre, que redujo la producción de uvas en más de un 90%. Un verano cálido, con baja humedad y alta luminosidad. El periodo de final de verano e inicios del otoño fue con clima seco, con días un poco más fríos y soleados que ayudaron a la lenta maduración de la uva.
<b>Rendimiento</b>	Promedio de 1,5 kg por planta y 6-8 toneladas por hectárea.
<b>Fermentación alcohólica</b>	Micro-fermentado en pequeños bins de 400 litros para optimizar la extracción de color, aromas y sabor.
<b>Ferment. maloláctica</b>	Fermentado en barricas de roble francés.
<b>Añejamiento en barrica</b>	12 meses en barricas de roble francés (76% nuevas).
<b>Embotellado</b>	Mayo de 2012; sin clarificar ni filtrar.
<b>Notas de degustación</b>	Profunda intensidad de color roja con tonalidades violeta. Aromas frescos de ciruelas y frutas negras, café molido y notas de tabaco, derivados de añejamiento en barrica. Amplio y largo en el paladar, con taninos maduros, elegantes y sedosos y notas de chocolate. Estilo fresco y elegante, con acidez equilibrada. Buena concentración de la entrada hasta el final de boca.

