



SPIELMANN ESTATES
SINGLE VINEYARD WINES

CANAL FLORES 2012

Malbec

Finca Cobos
Perdriel, Lujan de Cuyo

Composición	85% Malbec, 9% Syrah y 6% Cabernet Sauvignon
Año de cosecha	2012
Fecha de cosecha	Cosecha manual el 14 de abril (Malbec), 4 de abril (Syrah) y 17 de abril (Cabernet Sauvignon)
Viñedo	Las uvas provienen de nuestro viñedo de Calle Cobos en Perdriel, Lujan de Cuyo, localizado al pie de los Andes (altura de 980 m)
Edad del viñedo	102 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.
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 con heladas y algún granizo aislado, que no afectaron el viñedo, el verano se presentó con altas temperaturas, baja humedad y escasas lluvias. Este clima favoreció un buen desarrollo del fruto. El período del final del verano trajo un clima seco, con días soleados y noches más frías que dieron buenas condiciones de maduración.
Rendimiento	Máximo de 2 kg por planta y 8-10 toneladas por hectárea.
Fermentación alcohólica	Fermentado en tanque de 10mil litros.
Ferment. maloláctica	Fermentado en barricas de roble francés.
Añejamiento en barrica	9 meses en barricas de roble francés (34% nuevas).
Embotellado	Febrero de 2013; sin clarificar ni filtrar.
Notas de degustación	Profunda intensidad de color roja con tonalidades violeta. Aromas frescos de ciruelas y frutas negras. 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.

