



SPIELMANN ESTATES
SINGLE VINEYARD WINES

LEYENDAS Y CUENTOS – EL JINETE BLANCO – 2012

Finca Cobos
Perdriel, Lujan de Cuyo

Composición	67% Malbec, 22% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah
Año de cosecha	2012
Fecha de cosecha	Cosecha manual el 16 de abril (Malbec), 18 de abril (Cabernet Sauvignon) y 12 de abril (Syrah)
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	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	Promedio de 500 gr de uva por planta y 2,5 a 3 toneladas por hectárea.
Fermentación alcohólica	Micro-fermentado en barricas de roble nuevas de 225 litros para los 3 tipos de uvas usados.
Ferment. maloláctica	Fermentado en barricas de roble francés
Añejamiento en barrica	14 meses en barricas de roble francés (100% nuevas).
Embotellado	Julio de 2013; sin clarificar ni filtrar.
Notas de degustación	Profunda intensidad de color roja con tonalidades violeta. Aromas de ciruelas, frutas negras y notas de pimienta negra. Amplio y largo en el paladar, con notas de chocolate y tabaco, taninos maduros, redondos y sedosos. Este vino ha estado exclusivamente en contacto con roble antes de su embotellado, y este roble se ha integrado de forma muy armoniosa con la fruta, agregando taninos suaves y complejidad, y manteniendo la vibración de la fruta. Estilo elegante, con acidez equilibrada. Buena concentración de la entrada hasta el final de boca, que se presenta largo e intenso.

