

CANAL FLORES 2010

Malbec

Finca Calle Cobos
Perdriel, Lujan de Cuyo



Varietales	90% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon
Cosecha	2010
Fecha de la cosecha	Cosechado a mano el 6 de Abril (Malbec) y el 7 de Abril (Cabernet Sauvignon)
Viñedo	Uvas provienen en su totalidad del viñedo Calle Cobos, al pie de los Andes a una altitud de 980 metros
Appellation	Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza
Edad del viñedo	100 años. Viñedo Malbec plantado en 1910, de acuerdo con los registro en el Instituto Nacional de Vitivinicultura. Cabernet Sauvignon plantado en 1992.
Suelo	Parte superior con suelo arenoso y arcilloso. A partir de los 2 metros de profundidad también con canto rodado y piedras. Suelos bajos en nutrientes, ideales para viñedos de alta calidad. Irrigación por manto con agua del deshielo de los Andes, del Canal Flores que fluye por la finca.
Ciclo vegetativo	Verano caluroso con temperaturas superiores a los promedios, desde febrero las temperaturas volvieron a las normales, con baja humedad y alta luminosidad. El fin del verano y comienzo del otoño trajo tiempo seco, días más frescos y soleados que produjeron perfectas condiciones de maduración.
Rendimiento	Promedio de 1,5 kg por planta y 6-8 toneladas per hectárea
Fermentación Alcohólica	Fermentación en pequeños bins de 400 kg, para maximizar extracción de color, aroma and sabor.
Fermentación Maloláctica	Fermentado en barricas nuevas de roble francés.
Crianza en Barrica	11 meses in barricas de roble francés (100% nuevas)
Embotellado	Abril 2011; sin clarificar ni filtrar
Notas de Degustación	Profunda intensidad de color, con rojo purpura explotando desde un denso rojo en el centro. Nariz con elegantes notas de ciruelas y frutos negros, granos de café tostado y tabaco de la crianza en barrica. En el paladar se transforma en ancho y largo con taninos maduros, elegantes y sedosos con consistente y fresca viscosidad y concentración desde el ataque hasta el final de boca.