



SPIELMANN ESTATES
SINGLE VINEYARD WINES

VIÑEDO 1910

Malbec

Finca Calle Cobos
Perdriel, Lujan de Cuyo

Composição	85% Malbec , 15% Cabernet Sauvignon
Ano da safra	2012
Data da colheita	Colhida a mão em 16 de abril (Malbec) e 17 de abril (Cabernet Sauvignon)
Vinhedo	As uvas são provenientes do vinhedo Calle Cobos, em Perdriel, localizado aos pés dos Andes (Altitude: 980 m). Parte do vinhedo dedicada a produzir uvas para este vinho.
Appellation	Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza
Idade do vinhedo	102 anos. Malbec plantado em 1910, de acordo com os registros documentados pelo Instituto Nacional de Vitivinicultura. Cabernet Sauvignon plantado em 1992.
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	Após uma primavera com geadas e granizo, que felizmente não afetaram o vinhedo, o verão se apresentou muito quente com baixa umidade e poucas chuvas. O período do final do verão trouxe um clima seco, com dias ensolarados e noites mais frias que deram boas condições de maturação.
Rendimento	Média de 0,75 kg por planta e 2-3 toneladas por hectare.
Fermentação alcoólica	Micro-fermentado em bins de 1000 litros.
Fermentação malolática	Fermentado em barris novos de carvalho francês.
Envelhecimento em barril	14 meses em barris de carvalho francês (100% novos).
Engarrafamento	Julho de 2013; sem clarificar e filtrar.
Notas de degustação	Cor vermelha profunda com tonalidades azuis. No nariz, aromas intensos de ameixas e frutas negras. 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.

