



**SPIELMANN ESTATES**  
SINGLE VINEYARD WINES

# CANAL FLORES 2013

## Malbec

Finca Cobos  
Perdriel, Lujan de Cuyo

<b>Composición</b>	85% Malbec, 7,5% Syrah y 2,5% Cabernet Sauvignon
<b>Año de cosecha</b>	2013
<b>Fecha de cosecha</b>	Cosecha manual el 16 de abril (Malbec), 12 de abril (Syrah) y 18 de abril (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)
<b>Edad del viñedo</b>	103 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 sin heladas y vientos fuertes favoreció un buen desarrollo del fruto. En el verano algunos granizos afectaron el viñedo, con pérdida de volumen de uvas, manteniendo niveles de calidad. Las lluvias fueron bajas durante el verano y el buen clima se tradujo en una cosecha con volúmenes bajos de producción en la finca y alta calidad de uva. El período del final del verano trajo un clima con sol y tiempo seco, con noches más frías que dieron buenas condiciones de maduración.
<b>Rendimiento</b>	Máximo de 2 kg por planta y 8-10 toneladas por hectárea.
<b>Fermentación alcohólica</b>	Fermentado en tanque de 10mil litros.
<b>Ferment. maloláctica</b>	Fermentado en barricas de roble francés.
<b>Añejamiento en barrica</b>	9 meses en barricas de roble francés de segundo uso.
<b>Embotellado</b>	Febrero de 2014; sin clarificar ni filtrar.
<b>Notas de degustación</b>	Profunda intensidad de color roja con tonalidades violeta. Aromas elegantes y 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.

