

COS DE CAL

CORTE DE VIÑA 2019

COFERMENTADO

MALBEC 48% CABERNET FRANC 46% Y SYRAH 6%

El término COS hace referencia a un alto en la topografía, una elevación. Nuestra viña se encuentra en un alto entre el camino de Gualtallary y un arroyo que trazó un pequeño cañadón en la base de las Lomas del Jaboncillo.

COS DE CAL es un viñedo en un pequeño alto, con suelos aluvionales pedregosos y alto contenido de caliche, piedras de canto rodado y calcáreo disperso.

Viñedo

Gualtallary Monasterio

Lomas del Jaboncillo 1350 msnm.

Clima

Frío (clasificado como Winkler 2)

- Temperatura Máx. Promedio: 22 °C - temporada de crecimiento.

- Temperatura Mín. Promedio: 10 °C - temporada de crecimiento.

Vinificación

Racimo entero 50%. Maceración en frío 48 hs, 12 °C.

Fermentación espontánea, levaduras nativas. Pisoneo, delestaje.

Añejamiento

24 meses

50% hormigón, 50% fudres (barricas 500L),
0% roble nuevo.

2 años en botella. Fraccionado en Febrero 2022.

Viticultor

Alberto Benenati

Uno de los primeros en cultivar viñedos en esta zona.

Robert Parker Wine Advocate: 94 puntos

Tim Atkin Argentina report 2024: 94 puntos

Alcohol: 14 %

TA: 6,45 g/L en tartárico

pH: 3,63

Botellas producidas: 4.100



CAJA 4 x 750cc