

Cobne

BY GILLMORE



VARIEDAD / VARIETY
Cabernet Sauvignon
Merlot / Cabernet Franc



COSECHA
2013



AROMA / BOUQUET
Alta complejidad, tabaco, cassis se combina con elegante fruta / *Highly complex wine, snuff notes, cassis combine with elegant fruit.*



COLOR
Rojo granate profundo
Deep red granate



BOCA / TASTE
Elegantes taninos conforman una estructura fuerte y de largo final / *Elegant tannins in mouth form a strong structure and long finish.*



ALCOHOL
14,7°



MARIDAJE / PAIRING FOOD
Carnes rojas, carnes de caza
Red meat and Veal



CULTIVACIÓN / FARMING
Secano / *Dry Farmed*



TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE
16 - 18°C



FERMENTACIÓN / FERMENTATION VATS
Acero/ *Stain Steel*



GUARDA / AGING
Barricas 24 meses / *Oak 24 month*



EXPOSICIÓN / EXPOSURE
Sud- este/ *South East*



UBICACIÓN / LOCATION
San Javier Loncomilla



TERRENO / SOIL
Suelos sedimentarios, de origen granito, en posiciones de terraza aluvio-coluvial, , suelos prfundos./ *Terraces made up of Alluvial clay soils and deep colluvial rocks*



ALTITUD / ALTITUDE
91



TAPA / CLOSURE
Corcho Natural/ *Natural Cork*



COSECHA / HARVEST
Manual / *Manually*



ENOLÓGOS
Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN
1.206 Botellas.



VINOS QUE NACEN DE VIEJAS PARRAS DEL MAULE PROFUNDO, REGADAS SOLO CON LA LLUVIA DEL INVIERNO. LAS RESTRICCIONES DEL VIÑEDO DEFINEN SU EXPRESIVA NARIZ, SON VINOS QUE TRANSPORTAN EN SU ALMA EL ESPÍRITU DE NUESTRO TERRITORIO.

WINES THAT ARE BORN FROM OLD VINES IN MAULE, IRRIGATED ONLY BY RAIN. VINEYARD RESTRICTIONS DEFINE THEIR EXPRESSIVE NOSE; OUR WINES CARRY IN THEIR SOULD THE SPIRIT OF OUR TERROIR.