



VIÑA COBOS

PAUL HOBBS

# COBOS

## Malbec

### CHAÑARES ESTATE

2015

コボス チャニャーレス・エステート  
ロス・アルボレス ヴァジェ・デ・ウコ

#### VARIETAL COMPOSITION

100% Malbec

#### HARVEST

手摘み、2015年4月5日

#### APPELLATION

Los Árboles, Tunuyán (Valle de Uco)

#### VINEYARD

チャニャーレス・エステートは標高1,185メートルの高地にある自社畑の畑です。垣根式ダブルコルドンで仕立を行い、ドリッピングを採用しています。北向きで、斜面は東西に広がっているため、風通しが良く健全なブドウが実ります。コボスに使われるブドウは、この畑の最良の区画から収穫されます。平均樹齢は10年です。

#### SOIL

土壌は沖積砂質土壌がメインで、炭酸カルシウムで覆われた沖積岩が点在している。

#### GROWING SEASON

収穫は例年よりも2週間前倒しになりました。生育期中の平均気温と湿度は例年よりも高く、決して安定はしていませんでした。2015年のワインはミディアム・ボディ、エレガントでデリケートさを持ち、アルコール度数は通常よりも低めです。鮮明な果実とフレッシュな酸が特徴的で、ワインのアロマからはブドウ品種とテロワールの個性が素直に感じられます。終了は0.6トン/ヘクタールでした。

#### AGING & BOTTLING

100% フレンチオーク新樽 (Taransaud) にて18ヶ月間熟成。2016年12月に無濾過・無清澄で瓶詰め。

#### TASTING NOTES

濃い赤色で、黒っぽさもあります。ブレのないアロマはとても複雑で、ハーブ、黒果実、チェリー、ダークチョコレート、ほのかにメンソールも感じます。なめらかできめ細かいタンニンがワインに骨格とエネルギーを与え、余韻は長くエレガントです。

希望小売価格：¥40,000 (税別)



WINEINSTYLE

〒106-0045 東京都港区麻布十番1-5-30 十番董友ビル2階  
t: 03-5413-8831 || info@wineinstyle.co.jp || www.wineinstyle.co.jp



VIÑA COBOS

190405