vinetur

Viña Cobos presenta Ensayos, un proyecto de investigación que desafialos límites de la enología

Una colección de ediciones limitadas creadas para desafiar lo establecido y abrir nuevas formas de interpretar el vino

sábado 22 de agosto de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Su primera entrega presenta dos expresiones de un mismo Malbec proveniente de vides centenarias, elaborado mediante una técnica inspirada en los grandes Barolos italianos.

Viña Cobos presenta una nueva linea de vinos experimentales que surge del trabajo de Investigación & Desarrollo que la bodega lleva adelante de manera permanente. Concebida como un espacio de exploración enologica, la propuesta tiene una premisa clara: cada lanzamiento será único y podra cambiar año tras año, ya sea en su varetal, origen, técnica de elaboración o concepto. Ensayos surge del espiritu innovador que caracteriza a la bodega fundada por Paul Hobbs y de la libertad creativa con la que

trabaja su equipo enológico. A diferencia de otras etiquetas del portafolio, donde el protagonismo suele estar puesto en el viñedo, esta propuesta pone el foco en el proceso de elaboración: en la observación, la experimentación y la búsqueda constante de nueras formas de expresión.



"Ensayos nació de una pregunta que nos hacemos constantemente en la bodega: ¿qué pasaria si ¡leváramos una idea un paso más allá? Este vino es el resultado de esa curiosidad que tenemos para explorar nuevas posibilidades", explica Diana Fornasero, enóloga de Viña Cobos. La primera edición de la colección tiene como punto de partida un Malbec proveniente del histórico viñedo Zingaretti, ubicado en Villa Batias, Tupungato, Valle de Uco. A partir de una misma cosecha, la uva fue dividida en dos tanques y sometida a una maceración extendida mediante una técnica inspirada en la elaboración tradicional de Barolo, una de las grandes referencias vitivinicolas de Italia.



El procedimiento consistió en mantener las pieles y semillas (sombrero) completamente sumergidas durante la fermentación y maceración, una práctica poco habitual que favorece una extracción profunda y gradual de compuestos presentes en los hollejos. A partir de alli comenzó un seguimiento minucioso de cada ensayo. Aunque ambos tanques partieron de las mismas condiciones iniciales, su erolución tomó caminos diferentes. El resultado son dos vinos de personalidad propia: Ensayo 45 días y Ensayo 90 dias.



"Degustamos los dos ensayos semana tras semana. Observar cómo evolucionaban la textura de los taninos, la acide: y la complejidad aromática fue fascinante. Los dos nacieron de la misma materia prima, pero terminaron expresando identidades completamente distintas", comenta Diana Fornasero, distinguida como Mejor Enóloga 2026 por los premios Winexplorer.

Con una producción total de apenas 230 cajas, Ensayos formaliza un espacio dedicado exclusitamente a la exploración enológica. Más que una linea de vinos, se trata de una plataforma de investigación que permitirá al equipo poner a prueba hipótesis, estudiar nuevas técnicas y seguir ampliando los limites del conocimiento aplicado a la elaboración de vinos de alta gama

"Ensayos no está pensado para repetir fórmulas. Es un espacio donde podemos investigar, cuestionar procesos y descubrir nuevas herramientas. Cada edición tendrá su propia identidad y contará una historia diferente." concluye Diana Fornasero.

Ensayos se presenta en un estuche especialmente diseñado para invitar a descubrir y comparar estas dos interpretaciones de un mismo origen. El lanzamiento tiene un valor de $424.000 y se podrá adquirir a través de la tienda online de la bodega Viña Cobos

Un lanzamiento muy interesante de Viña Cobos, porque propone mirar al Malbec desde un lugar diferente: no solo desde el terroir, sino también desde la experimentación enológica. Partir de un mismo viñedo y una misma cosecha para explorar dos tiempos de maceración extendida, 45 y 90 días, permite descubrir cómo una decisión en bodega puede transformar la expresión de un mismo origen. Dos vinos con identidad propia, que invitan a degustar, comparar y detenerse en sus matices.

Más que una nueva línea, Ensayos funciona como un verdadero laboratorio creativo, donde la investigación, la técnica y la libertad para experimentar se convierten en parte del vino. Una propuesta de edición limitada que reafirma el espíritu innovador de Viña Cobos y abre un camino muy interesante para descubrir qué nuevas interpretaciones traerán las próximas ediciones. Por Mariana Bergutz Prensa especializada Travel Food and Wines para Travel Gourmet y Vinetur @revistatravelgourmet