



NOTAS DE CATA:

Sumamente intenso en nariz con predominio de aromas florales como violeta y frutas de zarzamora y mora, agradable tensión en boca con gran frescura por su acidez, con notas de tiza típicas de los suelos de donde proviene su uva, se pueden percibir notas de madera muy bien integrada. En boca es de gran persistencia con taninos estructurados y equilibrados.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Malbec 100%.
- **Apelación:** Finca La Isabel Estate - Alto Gualtallary - Tupungato - Mendoza.
- **Block número:** 03 parcela Calizo Rosado.
- **Suelo:** De origen fluvial antiguo, pedregoso en todo su perfil, con predominancia de piedras con materiales calcáreos en superficie. Proviene de una parcela especialmente seleccionada del block 03, que presenta particulares características de suelos, que influyen en el metabolismo de las plantas, permitiendo tener un perfil muy característico de calidad. Sus particularidades en los suelos corresponden principalmente, a la presencia de caliche rosado, capa de suelo rica en materiales calcáreos de color rosado que mejoran la textura de taninos.
- **Altura:** 1.400 metros sobre el nivel del mar.
- **Clima:** Desértico continental con gran amplitud térmica, en rangos bajos de temperatura, que generan condiciones ideales para obtener uvas de gran calidad.
- **Cosecha:** Tercera semana de marzo del 2022.
- **Fermentación:** Durante 12 días entre 26° y 29°C.
- **Maceración post-fermentativa:** 15 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** En barricas de roble 24 meses y no menos de 8 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.
- **Método de elaboración:** Microvinicación en barricas de roble de 225 litros.

