



NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo oscuro con matices negruzcos, en nariz se destaca por sus marcadas notas de casis, moras, ciruela negra y especias (pimienta, canela, vainilla), aportadas por su paso por barricas de roble.

Complejo y sofisticado, en boca presenta una acidez equilibrada, con taninos presentes pero suaves, que se complementan perfectamente con notas florales y ahumadas. Final elegante y prolongado.

CERTIFICACIÓN KOSHER

- **Adjut Kosher:** Argentina
- **OU Kosher:** EE.UU.
- **Badatz Beit Yosef:** Israel

NOTAS TÉCNICAS

- **Composición varietal:** 100% Malbec
- **Denominación y región:** Huentala Wines – Gualtallary, Valle de Uco – Mendoza – Argentina
- **Suelo:** De origen aluvial, compuesto mayormente por gravas y calizas a una profundidad de 0,70 a 1,00 metros, con drenaje óptimo y pendiente superficial de oeste a este dentro de un cono aluvial
- **Altitud:** 1.400 m s. n. m.
- **Clima:** Inviernos fríos, primaveras templadas y veranos cálidos y secos, con marcada amplitud térmica entre el día y la noche, lo que genera un microclima ideal para la producción de vinos tintos estructurados y de gran longevidad
- **Cosecha:** Marzo de 2023
- **Maceración en frío:** Durante 4 días a 11 °C
- **Fermentación:** Durante 14 días, entre 26 °C y 28 °C
- **Maceración post-fermentativa:** 9 días en contacto
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural
- **Crianza:** 10 meses en barricas de roble francés y 2 meses en botella antes de su salida al mercado

