



## NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo intenso con reflejos rubí profundos, presenta marcadas notas aromáticas que recuerdan a frutas rojas como ciruelas frescas, cerezas, frambuesas y moras, combinadas con sutiles toques florales y herbáceos. En boca es vivaz y expresivo, con una entrada amplia y estructura media, taninos dulces y equilibrados. Su acidez envolvente introduce un final delicado 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 una pendiente superficial de oeste a este dentro de un cono aluvial del río Las Tunas.
- **Cosecha:** Marzo de 2023
- **Maceración en frío:** Durante 4 días a 11 °C
- **Fermentación:** Durante 14 días, entre 27 °C y 29 °C
- **Maceración post-fermentativa:** 8 días en contacto
- **Pasteurización:** Antes del embotellado, el vino es pasteurizado mediante un proceso Termoflash, en el que se lo calienta a 87°C durante 6 segundos y luego se lo enfría a 20°C en 25 segundos. Este procedimiento permite pasteurizar el vino conservando todas sus propiedades organolépticas.
- **Elaboración:** 4 meses en contacto con roble y 3 meses en botella antes de su salida al mercado.

