



NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso con destellos azulados finos y brillantes. En nariz se destaca por sus aromas frescos y vibrantes, y un agradable carácter frutado (higo, mora, ciruela), acompañado por notas de café, chocolate y vainilla. En boca se presenta abierto, expresivo, persistente y con buen volumen, taninos dulces y agradables, y una acidez muy bien equilibrada. Fiel exponente del varietal y su terroir.

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 / 1,00 metros, con excelente drenaje y pendiente superficial de oeste a este dentro de un cono aluvial del Río Las Tunas.
- **Altitud:** 1.400 m s. n. m.
- **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 fue pasteurizado mediante un proceso Termoflash, donde se calienta a 87 °C durante 6 segundos y luego se enfría a 20 °C en 25 segundos.
Este procedimiento permite pasteurizar el vino conservando todas sus propiedades organolépticas.
- **Elaboración:** Luego de la pasteurización, se endulzó con mosto de uva kosher concentrado. El vino permaneció 4 meses en contacto con roble y 3 meses en botella antes de su salida al mercado.

