



NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí intenso, vivaz y con matices violáceos. Se destaca por delicadas sensaciones florales y de hierbas, con final de aromas de frutos negros. Se evidencia en boca fresco, redondo y elegante, con marcada entrada dulce, sus taninos son sumamente equilibrados y de textura amable.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Malbec.
- **Apelación:** La Isabel Estate – Gualtallary – Tupungato – Valle de Uco – Mendoza – Argentina.
- **Suelo:** De origen fluvial antiguo franco areno limoso con capa superficial de arena de unos 40 cm, con cantos rodados a diferentes profundidades, en algunos sectores con una capa de caliche, a partir de los 40 cm piedras de diferentes tamaños, recubiertas con una película de carbonato de calcio.
- **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:** segunda semana de marzo del 2023
- **Fermentación:** Durante 8 días entre 26° y 28C.
- **Maceración post-fermentativa:** 18 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** 30% del corte, 9 meses en barricas de roble francés usadas, y 3 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.

