



HUENTALA WINES
GUALTALLARY MENDOZA

FICHA TÉCNICA:
HUENTALA BLOCKS EDITION
AUSTRAL BLOCK 19, MALBEC 2021

NOTAS DE CATA:

De color rojo violáceo profundo, con ribetes azulados intensos. Se caracteriza por su elegancia, con una amplia paleta de aromas entre los que destacan frutos negros, moca, cassis, y sutiles toques especiados. Se evidencia en boca complejo y con notable personalidad, de acidez envolvente, presenta taninos estructurados y equilibrados, delicados sabores tostados, final largo y persistente.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Malbec 100%
- **Apelación:** Finca La Isabel Estate – Alto Gualtallary – Tupungato– Mendoza.
- **Suelo:** Parcela Block nro. 19 Ubicado en la parte sur de nuestro viñedo, con suelo pedregoso en todo su perfil, con predominancia de piedras con materiales calcáreos en superficie, esta parcela ubicada al Sur del río seco que atraviesa la propiedad, tiene la particularidad de ser una superficie relativamente plana, sin irregularidades topográficas, lo que hace que las corrientes de aire sean homogéneas en cuanto a la temperatura y con incidencia perpendicular de los rayos solares, dando esto una condición distinta para el comportamiento de las plantas, lo que luego se refleja en la calidad de los vinos, principalmente en lo referido a texturas en boca y sensaciones de frutas en nariz.
- **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:** última semana de marzo 2021.
- **Fermentación:** Durante 9 días entre 26° y 28°C.
- **Maceración post-fermentativa:** 11 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** 18 meses en barricas de roble y no menos de 8 meses en botella.



Camino Estancia Silvia S/N°, M5561BTA
Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina
info@huentalawines.com

Actividad Comercial:
Primitivo de la Reta 1007, M5500AEK
Mendoza, Argentina – T. +54 261 4200766