



## NOTAS DE CATA:

De color rojo violáceo profundo, con ribetes azulados intensos. Se destaca por su elegancia, con una amplia paleta de aromas, entre los que destacan frutos negros, moca, cassis, y sutiles toques especiados, en perfecta armonía con notas florales. Se evidencia en boca es sofisticado, complejo y con notable personalidad, de acidez envolvente, buena estructura, presenta taninos dulces y delicados sabores tostados, final largo y persistente.

## NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Malbec.
- **Apelación:** La Isabel Estate – Gualtallary – Tupungato – Valle de Uco – Mendoza – Argentina.
- **Suelo:** De origen fluvial antiguo, pedregoso en todo su perfil, con predominancia de piedras con materiales calcáreos en superficie. Esta uva proviene del block 03, que presenta particulares características de suelos, que influyen en el metabolismo de las plantas, permitiendo tener un perfil de calidad.
- **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:** Fines de marzo del 2020.
- **Fermentación:** Durante 7 días entre 26° y 28C.
- **Maceración post-fermentativa:** 11 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** 18 meses en barricas de roble francés 30% nuevas, y no menos de 9 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.
- **Maceración en frío:** 72 horas a 8°C

