



NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí intenso con matices violáceos. Se destaca por delicadas notas a frutos negros, moca, cassis en perfecta armonía con notas florales. Se evidencia en boca complejo y elegante de acidez envolvente, buena estructura. Presenta taninos dulces y delicados sabores tostados, de final largo y persistente.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Malbec 100%
- **Apelación:** Finca La Isabel Estate – Alto Gualtallary – Tupungato– Mendoza.
- **Suelo:** **Parcela Block nro 03.** Ubicado en la parte norte de nuestro viñedo, con suelo pedregoso en todo su perfil, con predominancia de piedras con materiales calcáreos en superficie, esta parcela ubicada al norte del río seco que atraviesa la propiedad, tiene la particularidad de presentar accidentes topográficos, que corresponden a pequeños cursos de agua no permanentes, que son recorridos por corrientes de aire más fresco, además de tener pendientes que hacen que la radiación solar no incida en forma perpendicular, todos estos factores tienen influencia, en la maduración de las uvas y posterior calidad de los vinos que provienen de este sector.
- **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:** primera semana abril 2022.
- **Fermentación:** Durante 8 días entre 27° y 29°C.
- **Maceración post-fermentativa:** 14 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.

