



NOTAS DE CATA:

Gran intensidad en nariz con matices de fruta morada, de concentración frutal, perfectamente integrada con la madera. En boca tiene taninos firmes y estructurados, muy suaves, dulces y complejos, lo cual relacionamos directamente con la composición del suelo, rico en carbonatos. Es de gran persistencia donde sabores típicos de Gualtallary, se amalgaman en equilibrio con los que aporta la madera.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Malbec 100%.
- **Apelación:** Finca La Isabel Estate - Alto Gualtallary - Tupungato - Mendoza.
- **Block número:** 06 parcela Calizo Blanco.
- **Suelo:** De origen fluvial antiguo, pedregoso en todo su perfil, con predominancia de piedras con materiales calcáreos en superficie. Proviene de una parcela específica del Block 06, con la particularidad de tener piedras con carbonato blanco en su superficie, donde la disposición, distribución y composición de estas, hacen que podamos obtener un vino de sensaciones de taninos frescos y dulces, también envolvente, que hacen de este vino un excelente exponente de Gualtallary, en el que confluyen frescura y complejidad.
- **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:** Tercera semana de marzo del 2022.
- **Fermentación:** Durante 12 días entre 26° y 29°C.
- **Maceración post-fermentativa:** 14 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** Parcial.
- **Crianza:** En barricas de roble francés 24 meses y no menos de 8 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.
- **Método de elaboración:** Microvinificación en barricas de roble de 225 litros.

