



HUENTALA WINES
GUALTALLARY MENDOZA

FICHA TÉCNICA:
HUENTALA LA ISABEL ESTATE
CABERNET FRANC 2022

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí profundo, con matices violáceos.

Se destaca por la predominancia de sensaciones especiadas, con un final de aromas herbales y frutas negras, acompañado todo, con matices aportados por la madera que resaltan la complejidad de este vino. Se evidencia en boca complejo y fresco a la vez, con entrada dulce. Sus taninos son muy armónicos y envolventes, con acidez refrescante y de final largo y persistente.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Cabernet Franc.
- **Apelación:** La Isabel Estate – Gualtallary – Tupungato – Valle de Uco – Mendoza.
- **Suelo:** De origen fluvial antiguo, presenta capa de arena y piedras con carbonatos a distintas profundidades.
- **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 2022.
- **Fermentación:** Durante 9 días entre 26° y 28C.
- **Maceración post-fermentativa:** 17 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 50% natural.
- **Crianza:** 14 meses en barricas de roble francés y no menos de 8 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.



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