



HUENTALA WINES
GUALTALLARY MENDOZA

FICHA TÉCNICA:
HUENTALA LA ISABEL ESTATE
COFERMENTED BLEND 2022

NOTAS DE CATA:

De color rojo violáceo con tintes azulados brillantes profundos. Se destaca por expresivas notas de frutas rojas y negras como frambuesas, frutillas maduras, guindas, cerezas y moras, en combinación con aromas a hierbas silvestres, vainilla, canela y tabaco. Se evidencia en boca dinámico, envolvente, de amable acidez, taninos con textura dulce y un final en el que aparecen reminiscencias frutales y florales.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** *Malbec*: 60% y *Cabernet Franc*: 40%.
- **Apelación:** La Isabel Estate – Gualtallary – Tupungato – Valle de Uco – Mendoza.
- **Suelo:** *Malbec*: De origen fluvial antiguo franco areno limoso con capa superficial de 60 cm de arena, con cantos rodados a diferentes profundidades, recubiertos por película de carbonato de Calcio. *Cabernet Franc*: 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 8 días entre 26° y 29C.
- **Maceración post-fermentativa:** 15 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% 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