



NOTAS DE CATA:

De color rojo violáceo intenso con marcados matices púrpuras, se distingue por su estilo elegante, sofisticado y complejo. Se destaca en nariz notas de frutos rojos y negros, como frambuesa, ciruela, mora, arándano, con reminiscencias floral, como violetas, y vainilla. Se evidencia en boca vivaz, expresivo, equilibrado, con taninos sedosos y dulces, y una acidez refrescante.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** 100% Malbec.
- **Apelación:** Finca La Isabel Estate – Alto Gualtallary – Tupungato– Mendoza
- **Suelo:** De origen fluvial antiguo franco arenoso de 0,60 mts. de profundidad, con cantos rodados a diferentes profundidades, recubiertos con una película de carbonato de Calcio.
- **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:** principios de abril 2022.
- **Fermentación:** Durante 11 días entre 26° y 30°C.
- **Maceración post-fermentativa:** 17 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** 14 meses en Barricas de Roble y 12 meses en botella. Este vino es una selección de las mejores barricas de malbec 2022, fuera de lo que corresponde a lotes de vinos de parcela (Block 03 y 06).
- **Maceración en frío:** 24 horas a 8°C.

