



NOTAS DE CATA:

De color rojo intenso profundo con matices violáceos, presenta aromas de gran intensidad donde se destacan notas florales y notas de frutas negras como moras y arándanos. También se caracteriza por tener un perfil aromático fresco, evidenciando en boca un sabor fresco, fluído y a la vez complejo, con sensaciones dulces y textura sumamente amable.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** 100% Malbec.
- **Apelación:** Viñedos La Isabel Estate – Gualtallary – Valle de Uco – Mendoza – Argentina.
- **Suelo:** Zonos resulta del corte y cofermentación de uvas Malbec, provenientes de distintas zonas de nuestro viñedo La Isabel Estate, donde las diferencias se establecen a partir de las distintas características de los suelos, teniendo perfiles que se destacan, por poseer un perfil mixto de arena y piedras, siendo la parte más superficial la de arena y la parte más profunda con perfil de piedras con sedimentos calcáreos en superficie. Por otro lado, suelos pedregosos en todo su perfil, ricos también en carbonatos.
- **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 de Marzo del 2023.
- **Fermentación:** Durante 7 días, a una temperatura entre 27°C y 28°C.
- **Maceración post-fermentativa:** 14 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** 12 meses en barricas de roble y no menos de 8 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.

