

CEMENTO *Malbec 2024*

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo brillante, de intensidad media y gran limpidez. En nariz de perfil fresco y preciso, con notas de violetas, cerezas y frambuesas, acompañadas por sutiles matices herbales y una marcada expresión de Gualtallary. En boca posee una entrada vibrante y equilibrada, de cuerpo medio, con textura envolvente, taninos finos y delicados, y una excelente frescura. El final es largo y persistente, reflejando con pureza la identidad del terroir.

NOTAS DE TÉCNICAS

- **Varietal:** 100% Malbec.
- **Apelación:** Finca La Isabel Estate - Gualtallary - Tupungato - Mendoza.
- **Suelo:** Parcela Block 01. Areno-pedregoso, de profundidad media, con abundantes cantos rodados a diferentes profundidades, recubiertos con una película de carbonato de calcio.
- **Altura:** 1400 metros sobre el level 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: A principios de abril de 2024.
- **Fermentación:** Durante 12 días entre 20 °C y 22 °C en huevos de concreto sin epoxi.
- **Maceración posfermentativa:** 15 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** Parcial al 40-50%.
- **Crianza:** 9 meses en huevos de concreto de 1000 L.



ARCILLA *Malbec 2024*

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo brillante y de intensidad media. En nariz se presenta elegante y expresivo, con aromas de violetas, cerezas, granada y frambuesas, acompañados por sutiles notas de hierbas de montaña y un delicado carácter terroso que aporta complejidad. En boca se muestra fresco y vibrante, con cuerpo medio, textura refinada y taninos finos de gran delicadeza. Su equilibrada acidez realza la expresión del terroir de Gualtallary, culminando en un final largo, fresco y persistente.

NOTAS DE TÉCNICAS

- **Varietal:** 100% Malbec.
- **Apelación:** Finca La Isabel Estate - Gualtallary - Tupungato - Mendoza.
- **Suelo:** Parcela Block 01. Areno-pedregoso, de profundidad media, con abundantes cantos rodados a diferentes profundidades, recubiertos con una película de carbonato de calcio.
- **Altura:** 1400 metros sobre el level 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: A principios de abril de 2024.
- **Fermentación:** Durante 12 días entre 20 °C y 22 °C en huevos de concreto sin epoxi.
- **Maceración posfermentativa:** 15 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** Parcial al 40-50%.
- **Crianza:** 9 meses en ánfora de arcilla de 320 L de origen italiano.



ROBLE *Malbec 2024*

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo brillante, de intensidad media y excelente limpidez. En nariz es expresivo y elegante, dominado por notas florales de violetas y frutas rojas frescas como cerezas y frambuesas, complementadas por delicados matices especiados y sutiles notas de cacao y cedro aportadas por la crianza en barricas de roble francés de segundo uso. En boca es fresco y equilibrado, con cuerpo medio, textura sedosa y taninos finos de gran delicadeza, producto de la baja extracción. La acidez aporta tensión y fluidez, mientras que la crianza acompaña sin dominar, aportando complejidad y profundidad. Final largo, persistente y fiel al carácter de Gualtallary.

NOTAS DE TÉCNICAS

- **Varietal:** 100% Malbec.
- **Apelación:** Finca La Isabel Estate - Gualtallary - Tupungato - Mendoza.
- **Suelo:** Parcela Block 01. Areno-pedregoso, de profundidad media, con abundantes cantos rodados a diferentes profundidades, recubiertos con una película de carbonato de calcio.
- **Altura:** 1400 metros sobre el level 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: A principios de abril de 2024.
- **Fermentación:** Durante 12 días entre 20 °C y 22 °C en huevos de concreto sin epoxi.
- **Maceración posfermentativa:** 15 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** Parcial al 40-50%.
- **Crianza:** 9 meses en barricas de roble francés de 2.º uso.

