



HUENTALA WINES
GUALTALLARY MENDOZA

FICHA TÉCNICA:
HUENTALA LA ISABEL ESTATE
CABERNET SAUVIGNON 2023

NOTAS DE CATA:

: Color rojo profundo. En aromas podemos percibir principalmente sensaciones de especias como pimienta y nuez moscada, y sutiles notas de frutas negras. En boca es largo y persistente, con taninos dulces y maduros de gran calidad.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Cabernet Sauvignon.
- **Apelación:** La Isabel Estate – Gualtallary – Tupungato – Valle de Uco – Mendoza.
- **Suelo:** Suelo de origen Fluvial antiguo, con predominio capa de suelo arenoso, complementado por capas de 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.
- **Fermentación:** Durante 8 días entre 27° y 29° C.
- **Maceración post-fermentativa:** 114 días luego de finalizada la Fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** Parcial.
- **Crianza:** 18 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