



HUENTALA WINES

GUALTALLARY - VALLE DE UCO
MENDOZA - ARGENTINA

**HUENTALA Zonos,
Cofermented Blend 2024**

ELABORACIÓN

VINIFICACIÓN

Fermentación durante 10 días a temperaturas de entre 27°C y 29°C, con maceración postfermentativa de 16 días y fermentación maloláctica parcial.

CRIANZA

2 meses en barricas de roble francés y un mínimo de 8 meses de estiba en botella.

TERROIR

Viñedo La Isabel Estate en Alto Gualtallary (1400 msnm), con clima desértico continental y suelos fluviales antiguos con capas de arena y piedras con carbonatos.

POSIBLE MARIDAJE



Carnes rojas de caza a la parrilla.



Guisos estructurados de cocción lenta.



Quesos estacionados de pasta dura.

NOTAS DE CATA



VISTA

- **Color:** Rojo rubí profundo.
- **Matices:** Reflejos violáceos.



NARIZ

- **Fruta:** Aromas expresivos y complejos a frutas negras.
- **Crianza:** Delicadas notas herbales de tomillo y jarilla, pimienta rojo asado y pimienta negra.
- **Suelo:** Perfil fresco característico de Gualtallary que aporta profundidad y elegancia.



BOCA

- **Sensación:** Entrada amplia y precisa, equilibrada por una acidez natural vibrante.
- **Textura:** Integración entre el volumen del Cabernet Sauvignon y la tensión, verticalidad y taninos dulces, finos y frescos del Cabernet Franc.
- **Final:** Largo, persistente y elegante, con recuerdos de frutas negras y especias.

Valor Mercado Interno
AR\$37.900

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

www.huentalawines.com - www.grupohuentala.com