



NOTAS DE CATA:

De color rojo violáceo profundo con ribetes azulados intensos. Se caracteriza por tener un perfil aromático que refleja la auténtica expresión de Gualtallary, corazón del Valle de Uco, a través de sutiles aromas florales como violetas, frutos rojos como frutilla, mora, frambuesa y delicadas notas de bayas silvestres. En boca se evidencia que es amplio, fresco, vibrante, de textura sedosa, con taninos suaves y amables, y una acidez muy envolvente, y con final largo y vivaz.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Malbec.
- **Apelación:** La Isabel Estate - Gualtallary - Tupungato - Valle de Uco - Mendoza - Argentina.
- **Suelo:** De origen fluvial antiguo franco-arenoso de 0,9 mts. que se caracteriza por el predominio de materiales finos de distintas granulometrías y donde se evidencia la presencia 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:** Segunda semana de marzo del 2022.
- **Fermentación:** Durante 8 días entre 25° y 27°C en vasijas neutras.
- **Maceración post-fermentativa:** 15 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** En tanques de acero inoxidable o piletas por 6 meses y no menos de 3 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.
- **Maceración en frío:** 48 horas a 8°C.

