



### NOTAS DE CATA:

Gran intensidad en nariz con matices de fruta morada, de concentración frutal, perfectamente integrada con la madera. En boca tiene taninos firmes y estructurados, muy suaves, dulces y complejos, lo cual relacionamos directamente con la composición del suelo, rico en carbonatos. Es de gran persistencia donde sabores típicos de Gualtallary, se amalgaman en equilibrio con los que aporta la madera.

### NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Malbec 100%.
- **Apelación:** Finca La Isabel Estate - Alto Gualtallary - Tupungato - Mendoza.
- **Block número:** 03 parcela Calizo Rosado.
- **Suelo:** De origen fluvial antiguo, pedregoso en todo su perfil, con predominancia de piedras con materiales calcáreos en superficie. Proviene una parcela seleccionada del block 03, que presenta particulares características de suelos, que influyen en el metabolismo de las plantas, permitiendo tener un perfil muy característico de calidad. Estas particularidades en los suelos corresponden a la presencia de caliche rosado, capa de suelo rica en materiales calcáreos de color rosado que mejoran la textura de taninos.
- **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 2020.
- **Fermentación:** Durante 10 días entre 27° y 29°C.
- **Maceración post-fermentativa:** 15 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** En barricas de roble 24 meses y no menos de 8 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.
- **Método de elaboración:** Microvinicación en barricas de roble de 225 litros.

