



NOTAS DE CATA:

A la vista se percibe color rojo intenso. En nariz se caracteriza por su frescura, destacándose notas de frutos rojos como fresas y guindas. Entrada vivaz y largo final en boca; es estructurado por su marcado equilibrio entre acidez y taninos.

CERTIFICACIÓN KOSHER:

- **Ajdut Kosher:** Argentina.
- **OU Kosher:** Estados Unidos.
- **Baadatz Beit Iosef:** Israel.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Variedad:** 100% Malbec.
- **Apelación:** Huentala Wines - Gualtallary - Valle de Uco - Mendoza - Argentina.
- **Suelo:** De origen aluvional, pedregoso, con formaciones calcáreas a una profundidad de 0,70 / 1,00 mts., muy permeable, con pendiente de Oeste a Este en el cono aluvional del Río Las Tunas.
- **Altura:** 1.400 mts. sobre el nivel del mar.
- **Cosecha:** Año 2018.
- **Maceración en frío:** Durante 4 días a 11°C.
- **Fermentación:** Durante 16 días, entre 26° y 28°.
- **Maceración postfermentativa:** Durante 8 días.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Pasteurización:** Antes de su embotellado, el vino se sometió a un proceso llamado Termoflash en el que durante 6 segundos se mantuvo a 87°C y luego se lo enfrió rápidamente a 20°C en 25 segundos, casi sin alteración de sus cualidades vínicas.
- **Crianza:** 4 meses en contacto con madera de roble francés, y luego 3 meses de crianza en botella antes de su comercialización.

DATOS TÉCNICOS:

- **PH:** 3.80
- **Acidez:** 4.56 g/l
- **Azúcar residual:** 2.15 g/l

