



NOTAS DE CATA:

A la vista se percibe rojo rubí brillante con tonalidades violáceas. En nariz se caracteriza por su frescura y tiene notas de vainilla. Su entrada es dulce, denota buen balance entre taninos y envolvente acidez; y es de largo final en boca.

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.
- **Clima:** Inviernos fríos, primaveras templadas, veranos cálidos y secos; con una amplitud térmica muy diferenciada entre el día y la noche, generando un microclima ideal para cultivar vinos tintos estructurados, largos y persistentes.
- **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.
- **Crianza:** 4 meses en contacto con madera de roble francés, y luego 2 meses de crianza en botella antes de su comercialización.

DATOS TÉCNICOS:

- **PH:** 3.80
- **Acidez:** 4.10 g/l
- **Azúcar residual:** 1.80 g/l

