



### NOTAS DE CATA:

De color rojo violáceo con tintes azulados brillantes profundos. Se destaca por expresivas notas de frutas rojas y negras como frambuesas, frutillas maduras, guindas, cerezas y moras, en combinación con aromas a hierbas silvestres, vainilla, canela y tabaco. Se evidencia en boca dinámico, envolvente, de amable acidez, taninos con textura dulce y un final en el que aparecen reminiscencias frutales y florales.

### NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** *Malbec*: 60% y *Cabernet Franc*: 40%.
- **Apelación:** *Malbec*: La Isabel Estate – Gualtallary – Tupungato, *Cabernet Franc*: Altamira – La Consulta – San Carlos – Valle de Uco – Mendoza.
- **Suelo:** *Malbec*: De origen fluvial antiguo franco areno limoso con capa superficial de 60 cm de arena, con cantos rodados a diferentes profundidades, recubiertos por película de carbonato de Calcio. *Cabernet Franc*: De origen aluvional con presencia de cantos rodados a diferentes profundidades y afloraciones de piedra superficiales.
- **Altura:** *Malbec*: 1.400 metros sobre el nivel del mar. *Cabernet Franc*: 1.100 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:** Última semana de marzo del 2021.
- **Fermentación:** Durante 8 días entre 26° y 28C.
- **Maceración post-fermentativa:** 18 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** 14 meses en barricas de roble francés 20% nuevas, y el resto en barricas de 2% uso, y 9 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.
- **Maceración en frío:** 24 horas a 8°C.

