



NOTAS DE CATA:

De color rojo violáceo intenso con marcados matices púrpuras, se distingue por su estilo elegante, sofisticado y complejo. Se destaca en nariz notas de frutos rojos y negros, como frambuesa, ciruela, mora, arándano, con reminiscencias floral, como violetas, y vainilla. Se evidencia en boca vivaz, expresivo, equilibrado, con taninos sedosos y dulces, y una acidez refrescante.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Malbec.
- **Apelación:** La Isabel Estate – Gualtallary – Tupungato – Valle de Uco – Mendoza – Argentina.
- **Suelo:** De origen fluvial antiguo franco arenosa con una capa de arena de 0,6 metros de profundidad, con cantos rodados a diferentes profundidades, recubiertos con película 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:** Fines de marzo del 2020.
- **Fermentación:** Durante 9 días entre 27° y 30°C.
- **Maceración post-fermentativa:** 13 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** 14 meses en barricas de roble francés francés 30% nuevas y no menos de 6 meses en botella antes de iniciarse su comercialización. Es una selección de las mejores barricas de Malbec 2020, fuera de lo que corresponde a lotes de vinos de Block 03.
- **Maceración en frío:** 72 horas a 8°C.

