



CATENA ALTA MALBEC



**COMPOSICIÓN VARIETAL** 100 % Malbec  
**GRAPE COMPOSITION** 100 % Malbec

**ORIGEN** Mendoza (Argentina)  
**ORIGIN** Mendoza (Argentina)

**VINIFICACIÓN** Fermentación y maceración de 10 a 35 días. 30 % de maceración en frío. Levaduras indígenas. Fermentación alcohólica y maloláctica en barriles de roble.

**WINEMAKING** *Fermentation and maceration for 10-35 days; 30% cold skin maceration. Wild yeasts. Alcoholic and malolactic fermentation in oak barrels.*

**CRianza EN ROBLE** 18 meses en roble francés (70% nuevo).  
**OAK AGEING** *Aged in French oak barrels (70 % new) for 18 months.*

**ALCOHOL:** 14,1 % vol.  
**ALCOHOL:** 14.1 % vol.

**NOTAS DE CATA - TASTING NOTES**

**COLOR** Profundo color violeta opaco con reflejos negros.  
**COLOUR** *A deep dark violet wine with blackish shades.*

**AROMA** Su aroma es fresco e intenso; remite a pequeños frutos rojos maduros, canela, especias, flores silvestres y un leve dejo cítrico.

**BOUQUET** *It feels fresh and intense on the palate. This wine brings memories of ripe red fruits, cinnamon, spices, wildflowers and a citrus flavour touche.*

**SABOR** Es un vino de gran estructura y concentración, de textura envolvente y sedosa. En el paladar medio se perciben abundantes notas de cassis y frutos negros junto a deijos de chocolate, vainilla y pimienta negra. En el final aparecen refrescantes notas minerales con una acidez vivaz y taninos finamente integrados.

**TASTE** *Catena Alta Malbec is well-structured and concentrated, it also has a velvety and soft texture. Notes of cassis, black fruits are shown combined with hints of chocolate, vanilla and black pepper. The finish shows notes of minerals with refreshing crisp acidity and finely grained tannins.*

**MARIDAJE** Carnes rojas, quesos, embutido y guisos de  
**WINE PAIRING** *Red meats, cheeses, cold cuts and squid casseroles.*