

HERMANDAD

MALBEC



VARIETALES
100% Malbec

COSECHA
2022

FECHA DE COSECHA
Ultima semana de marzo y
primer semana de abril.

ALCOHOL
15% vol

ACIDEZ / PH
6,30 g/l; 3,7

VIÑEDOS



Uvas provenientes de Finca La Puebla - La Consulta - Valle de Uco.
Altura de los viñedos 1.100 msnm.

SUELOS



Suelos pobres, franco arenosos, de poca profundidad entre 50 cm y 1,5mts. Caracterizado por la presencia de piedras circulares en superficie y en profundidad. Buen drenaje, debido a la presencia de arena en su composición.

FERMENTACIÓN



Maceración prefermentativa en frío durante 2 días. Fermentado en vasijas de concreto de 10 mil kilos de capacidad. Máxima temperatura de fermentación 27° C. Maceración total entre 18 y 21 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas. 100% fermentación maloláctica.



CRIANZA

12 meses en barriles de 225 litros de roble francés y americano nuevos y de segundo uso.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color intenso con suaves matices azulados. Aromas a frutos negros, cerezas maduras, tabaco y chocolate, en boca es de entrada dulce, de final vibrante y fresco, taninos de textura sedosa dan volumen y cuerpo a este vino. Su paso por boca recuerda también aromas de ciruelas pasas.

FALASCO
WINES