

# HERMANDAD

## BLEND



### VARIETALES

Malbec 60%;  
Cabernet Sauvignon 20%;  
Petit Verdot 20%.

### COSECHA

2022

### FECHA DE COSECHA

Malbec, última semana de marzo y primera semana de abril; Cabernet Sauvignon, 28 de marzo; Petit Verdot, 7 y 8 de abril.

### ALCOHOL

15% vol

### ACIDEZ / PH

6,30 g/l; 3,7

### VIÑEDOS



Malbec, La Consulta;  
Cabernet Sauvignon, Gualtallary;  
Petit Verdot, Los Chacayes.



### CRIANZA

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

### SUELOS



Suelos diversos, mayoritariamente aluvionales, de buena permeabilidad y fertilidad media a baja.



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color intenso casi negruzco. A la nariz se perciben frutas rojas maduras, también higos secos, castañas tostadas, especias dulces, como pimienta de Jamaica. En boca es un vino de gran estructura y volumen, con un final redondo y que recuerda notas especiadas.

### 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.

FALASCO  
WINES