

BRESSANO

MALBEC 2018



FECHA DE COSECHA	ALCOHOL	ACIDEZ / PH
entre el 22 de Marzo y 12 de Abril	14,5%	5,82/3,56

VIÑEDOS

Valle de Uco. Altamira 40%; Gualtallary 35%; Vista Flores 25%

SUELOS

ALTAMIRA: suelos franco arenosos a franco arcillosos, con un horizonte superior de grosor variable entre los 20 y 80 cm.

Con presencia por debajo de cantos rodados o gravas con arena gruesa y calcáreos adheridos a la superficie de las gravas.

GUALTALLARY: Suelos franco arenosos con limos.

Con horizontes variables en su espesor entre 40 y 120 cm.

Presencia de cantos rodados o gravas carbonatadas y caliche.

VISTA FLORES: suelos con escasa materia orgánica y profundidad variable entre 50 cms y 1,2 metros. La presencia de gran cantidad de arena y piedras circulares de gran tamaño en profundidad los hacen muy permeables y de buen drenaje, con presencia de piedras pequeñas circulares o "guijarros" en superficie.

FERMENTACIÓN

Maceración prefermentativa durante 72 horas, fermentación en Barriles y tanques de inox, con maceraciones totales entre 15 y 24 días, temperaturas de fermentación hasta 25°C.

CRIANZA

18 Meses en Barriles de roble Francés, de 225 litros, con un 80% de Barriles nuevos.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color Rojo Violáceo de fondo negruzco.

Aromas complejos e intensos, de donde se desprenden notas de, creme brulee, fruta confitada, ciruelas, fruta negra.

En Boca se destacan su estructura, volumen y sedosidad, sorprende la integración lograda durante su crianza entre la fruta y el roble, final muy elegante y largo.

FALASCO

WINES

www.falascowines.com |    @falascowines

BEBER CON MODERACIÓN | PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS