



BRESSANO

MALBEC · MALBEC · MALBEC

2019



ALCOHOL
15.00%

FECHA DE COSECHA
Pampa El Cepillo: 15 de Abril
Gualtallary: 2 de Abril
Los Chacayes: 18 de Abril

ACIDEZ / PH
6,1 G/L - 3,7

- **VIÑEDOS DEL VALLE DE UCO:** Pampa El Cepillo: 60% ; Gualtallary: 20%; Los Chacayes: 20%.
- **CRIANZA:** 18 meses en barriles de roble Francés, de 225 litros, con un 70% de barriles nuevos.
- **SUELOS:** **Pampa El Cepillo (1080msnm)** Suelos francos arenosos; con piedra fragmentada en profundidad. Topográficamente de muy buena pendiente con sentido Oeste -Este y Norte-Sur lo que permite una equilibrada exposición solar.
Gualtallary: (1350 msnm) Suelos franco arenosos de profundidad variable, con zonas de sedimentación en las depresiones y alto contenido de Ca activo.
Los Chacayes (1150msnm) Suelos de origen aluvional en las depresiones del terreno y coluvial sobre las lomas con escasa materia orgánica y profundidad variable, su textura es franco arenosa; muy permeables y de buen drenaje.
- **FERMENTACIÓN:** Maceración prefermentativa durante 48 horas, fermentación en piletas de concreto, con maceraciones totales entre 18 y 24 días, temperaturas de fermentación hasta 28°C.
- **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