



BRESSANO

MALBEC · MALBEC · MALBEC

2020



ALCOHOL
15.00%

FECHA DE COSECHA
Altamira: 1 de abril;
Los Árboles: 13 de marzo;
Gualtallary: 12 de marzo.

ACIDEZ / PH
6,2 G/L - 3,6

- **VIÑEDOS DEL VALLE DE UCO:** Los Árboles: 40%; Gualtallary: 30%; Altamira: 30%.
- **CRIANZA:** 18 meses en barriles de roble francés de 225 litros con un 80% de barriles nuevos.
- **SUELOS: Los Árboles (1170 msnm):** Se destaca por sus suelos heterogéneos con presencia predominante de limo y arenas, entre piedras de distintas formas y tamaños de erosión leve a moderada. La parcela de la cual provienen las uvas posee una matriz areno limosa con manchas de piedras en superficie y profundidad que va de 30 cm a 1.2 mts.
Altamira (1050 msnm): Suelos francos a franco arcillosos; con presencia de canto rodado calcáreo en el subsuelo.
Gualtallary (1350 msnm): Suelos franco arenosos de profundidad variable, con zonas de sedimentación en las depresiones y alto contenido de calcio activo.
- **FERMENTACIÓN:** Se fermentó en vasijas de concreto, sin agregado de levaduras, maceración entre 24 y 28 días, temperaturas de fermentación entre 24 y 27° C. Hollejos prensados con prensas tradicionales de canasto.
- **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