

# FAUSTO

## MALBEC Old Vines



VARIETALES  
*Malbec*

COSECHA  
*2019*

FECHA DE COSECHA  
*entre el 5 y 12 de Abril*

ALCOHOL  
*14,5% vol*

ACIDEZ / PH  
*6,00g/l; 3,7*

### VIÑEDOS

*100% Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán.  
Viñedos antiguos (30 años de antigüedad promedio).*

### CRIANZA

*Crianza en barriles de roble Francés y Americano durante  
12 a 14 meses. 70% barriles nuevos.*

### SUELOS

*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.*



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

*De color intenso, aromas a frutas rojas maduras y  
confitadas en equilibrio con aromas de cedro, tabaco y  
chocolate provenientes de su crianza, de gran volumen y  
taninos dulces, que aportan una textura sedosa y succulenta.*

### FERMENTACIÓN

*Maceración prefermentativa durante 72 horas, tanques de  
acero inoxidable, con maceraciones totales entre 15 y 24  
días, con temperaturas de fermentación hasta 28°C.*

**FALASCO**  
WINES