

# FAUSTO

## MALBEC Old Vines



VARIETALES  
*Malbec*

COSECHA  
*2020*

FECHA DE COSECHA  
*tercera semana de Abril*

ALCOHOL  
*14,5% vol*

ACIDEZ / PH  
*6,20g/l; 3,6*

### 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 meses. 40% barriles nuevos; resto de segundo y tercer uso.*

### 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

*En tanques de acero inoxidable y piletas de concreto, maceración prefermentativa durante 48 horas, maceración total durante 21 días, con temperaturas de fermentación hasta 28°C.*

**FALASCO**  
WINES