

# FAUSTO

## CABERNET FRANC MALBEC



VARIETALES	COSECHA	FECHA DE COSECHA	ALCOHOL	ACIDEZ / PH
<i>Cabernet Franc Malbec</i>	2020	<i>Cabernet Franc: segunda semana de Abril. Malbec: última semana de Marzo</i>	14,5% vol	6,20g/l; 3,6

### VIÑEDOS

100% Valle de Uco. Conducidos en espaldero y con sistema de poda de tipo cordón bilateral pitoneado

### CRIANZA

Crianza en barriles de roble Francés 70% y Americano 30% durante 12 meses. 60% barriles nuevos.

### SUELOS

Suelos de profundidad media a baja y de textura franco-arenosa.



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color intenso y aromas complejos donde los descriptores especiados del Cabernet Franc se conjugan con la fruta roja madura del Malbec y los aromas provenientes de la crianza en barricas. En boca es de gran volumen, taninos dulces y corpulentos de final largo y agradable.

### FERMENTACIÓN

**CABERNET FRANC** en piletas de concreto con maceración prefermentativa, trabajos de sombreros con pisoneos, remontajes y delestages. Tiempo total de maceración de 24 Días.

**MALBEC** en tánques 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