

FAUSTO

CABERNET FRANC MALBEC



VARIETALES

50% Cabernet Franc
50% Malbec

COSECHA

2021

FECHA DE COSECHA

Cabernet Franc: segunda
semana de abril. Malbec:
última semana de marzo

ALCOHOL

14,7% vol

ACIDEZ / PH

6g/l; 3,6

VIÑEDOS

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. 50% 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 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