

HERMANDAD

BLEND



VARIETALES

Malbec 45%; Cabernet Sauvignon 30%;
Petit Verdot 25%

COSECHA

2020

FECHA DE COSECHA

Malbec Primera Semana de Abril; Cabernet
Sauvignon 17 de Abril; Petit Verdot 15 de Abril

ALCOHOL

14,5% vol

ACIDEZ / PH

6,00 g/l; 3,63

VIÑEDOS



100% Valle de Uco.

Malbec proveniente de Los Árboles y
Campo Los Andes - Tunuyan.

Cabernet Sauvignon de Gualtallary - Tupungato.
Petit Verdot de Los Árboles - Tunuyan.

SUELOS



Suelos diversos, mayoritariamente aluvionales, de buena
permeabilidad y fertilidad media a baja.

FERMENTACIÓN



Maceración prefermentativa en frío durante 2 días.

Fermentado en vasijas de concreto de diesmil kilos de capacidad.

Máxima temperatura de fermentación 27°C. Maceración Total
entre 18 y 21 días. Fermentación alcohólica con levaduras
seleccionadas. 100% Fermentación Maloláctica.



CRIANZA

Crianza en Barriles de Roble Francés durante 12 meses,
60% nuevo, tostado medio. Clarificación Natural.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color Rojo Violáceo Intenso, Nariz muy compleja, que va
revelando aromas de especias, frutas rojas confitadas, canela
y chocolates. Boca de muy buen volumen y estructura, gran
sedosidad, recuerdos de chocolate amargo,
y de final sucroso y persistente.

FALASCO
WINES

www.falascowines.com | @falascowines

BEBER CON MODERACIÓN | PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS