

# HERMANDAD

## BRUT



**VARIETALES**  
70% Chardonnay  
30% Pinot Noir

**COSECHA**  
2022

**FECHA DE COSECHA**  
Febrero a marzo 2022

**ALCOHOL**  
12,3% vol

**AZÚCAR**  
8,5 g/L

**ACIDEZ / PH**  
6,5 / 3,3

### SUELOS

*Pinot Noir*: Los Chacayes – Tunuyán – 1100 msnm. Suelos poco profundos, pobres en materia orgánica, de origen aluvional, franco arenosos, con gran cantidad de piedra fragmentada, algunas de ellas con depósitos calcáreos.

*Chardonnay*: El Peral – Tupungato – 1200 msnm. Suelos aluvionales, poco profundos, pobres en materia orgánica y muy permeables, abundantes guijarros en superficie y piedra bocha en profundidad.

**FERMENTACIÓN**  
9 meses sobre borras.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

**Color**: Amarillo pálido con tonos verdosos.

A la nariz, predominan aromas cítricos y frutas blancas aportados por el Chardonnay, a su vez el Pinot Noir aporta aromas de manzanas verdes y delicadas notas herbales.

En boca se presenta fresco y con buen equilibrio dulce-ácido, la crianza prolongada sobre sus borras le otorga cremosidad agradable. De final largo y persistente.

**Maridaje**: Ideal para acompañar entradas de sabores sofisticados, caviar, quesos blandos como brie y camembert, aperitivos, salmón ahumado, frutos de mar y pescados frescos.

**FALASCO**  
WINES