

HERMANDAD

BLEND



VARIETALES

Malbec 45%, Cabernet Sauvignon 30%,
Merlot 20%, Petit Verdot 5%

COSECHA

2018

FECHA DE COSECHA

Entre el 28 de Marzo y el 13 de Abril

ALCOHOL

14,5% vol

ACIDEZ / PH

6,10g/l; 3,7

VIÑEDOS



MALBEC: proveniente de Valle de Uco, Tunuyán, Distritos de Los Árboles y Vista Flores. Altura de los viñedos 1000 a 1200 msnm
CABERNET SAUVIGNON: proveniente del Valle de Uco, San Carlos, Paraje Altamira. Altura de los viñedos 1100 msnm.
MERLOT: proveniente de Valle de Uco, Tunuyán, Distritos de Vista Flores y Los Chacalles. Altura de los viñedos 1.300 msnm.
PETIT VERDOT: proveniente de Valle de Uco, Tunuyán, Distrito de Los Árboles. Altura de los viñedos 1100 msnm.

SUELOS



Gran diversidad de suelos pobres al tratarse de uvas provenientes de distintos terruños.
Franco Arenosos en Vista Flores, Pedregosos en Los Árboles y Suelos calcáreos en Altamira.

FERMENTACIÓN



Maceración Pelicular pre fermentativa en frío durante 2 días a 8°C en tanques de acero inoxidable.
Temperatura máxima de fermentación 28°C durante 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