

# HERMANDAD

## CHARDONNAY



**VARIETALES**  
100% Chardonnay

**COSECHA**  
2017

**FECHA DE COSECHA**  
5 de marzo a 15 de abril 2017

**ALCOHOL**  
13% vol

**ACIDEZ / PH**  
7,0/3.11

### VIÑEDOS



Valle de Uco , Tunuyán , Vista Flores. Altura de los viñedos 1.150msnm. Sistema de conducción VSP. Riego por goteo.

### SUELOS



Suelos de escasa presencia de materia orgánica y poca profundidad variable entre 50 cms y 1,2 metros. La presencia de gran cantidad de arena y piedras circulares de gran tamaño en profundidad los hacen muy permeables y de buen drenaje, con presencia de piedras pequeñas circulares o "guijarros" en superficie.

### FERMENTACIÓN

Prensado de los racimos enteros, desfangado del mosto estático por acción de frío y enzimas. Fermentación en barriles de Roble Francés, 35% nuevo, con levaduras seleccionadas. Fermentación Maloláctica parcial.



### CRIANZA

Crianza en Barriles de Roble Francés durante 10 meses. Régimen de batoneo una vez por semana. Clarificación Natural.



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Presenta color amarillo claro con reflejos verdosos. Concentrado e intenso, con aromas cítricos, ananá, piña y manzana verde, entrelazados con notas de vainilla aportadas por el roble y algunos caracteres minerales del suelo. De gran concentración y elegancia, en boca tiene impacto dulce, muy bien balanceado por la acidez, con sabores a frutas blancas maduras y notas ligeras de vainilla y tostado, que le brindan un final largo y persistente.

**FALASCO**  
WINES

[www.falascowines.com](http://www.falascowines.com) |    @falascowines

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