

# HERMANDAD

## CHARDONNAY



**VARIETALES**  
100% Chardonnay

**COSECHA**  
2018

**FECHA DE COSECHA**  
10 de Marzo al 20 de Abril

**ALCOHOL**  
12,5% vol

**ACIDEZ / PH**  
7,80/3,35

### VIÑEDOS

Valle de Uco. El Peral. Tupungato 1300 msnm.  
Sistema de Conducción VSP Riego por Goteo.



### CRIANZA

Fermentación en barriles de roble francés de 225 litros y crianza sobre lías durante 10 meses.  
Régimen de Batoneo una vez por semana.

### SUELOS

El viñedo se encuentra ubicado sobre las sierras llamadas "Cuchillas de El Peral". Los suelos son francos, con presencia de roca aluvional, con gran cantidad de material calcáreo de origen marítimo adherido a las mismas. Los suelos tienen poca profundidad de 40 cms a 1,5 metros, con una gran capacidad de drenaje. Son suelos pobres que conducen a realizar un mayor régimen de riegos y fertilizaciones. La cosecha se realiza manualmente, dos o 3 veces durante un mes, para obtener distintos perfiles de aroma y sabor del mismo viñedo. Los racimos son prensados enteros, y el mosto desfangado estáticamente por acción de frío y enzimas.



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

A la vista el vino posee color amarillo con destellos verdosos. A la nariz ofrece intensos aromas cítricos como lima, también ananá y manzanas verdes, entretejidos e integrados con sutiles y agradables notas de vainilla proveniente de su fermentación y crianza en roble. En boca el vino tiene impacto dulce refrescado por su intensa acidez, agradable sensación de suavidad dominada por las frutas blancas, peras maduras y notas ligeras de caramelo y tostado. El vino tiene un final muy largo y persistente.



### FERMENTACIÓN

La fermentación se lleva a cabo en Barriles de Roble francés, de tostado ligero, 35% de Roble nuevo, y el resto de segundo y tercer usos.

**FALASCO**  
WINES