

HERMANDAD

MALBEC



VARIETALES
100% Malbec

COSECHA
2017

FECHA DE COSECHA
25 de Marzo al 3 de Mayo de 2016

ALCOHOL
14% vol

ACIDEZ / PH
5.85/ 3.71

VIÑEDOS



100% Valle de Uco , San Carlos , La Consulta.
Altura de los viñedos 1.100msnm.

SUELOS



Suelos pobres, franco arenosos, de poca profundidad entre 50 cm y 1,5mts. Caracterizado por la presencia de piedras circulares en superficie y en profundidad. Buen drenaje, debido a la presencia de arena en su composición.

FERMENTACIÓN



Maceración Pelicular prefermentativa en frío durante 5 días a 8° C en tanques de acero inoxidable.
Máxima temperatura de fermentación 30°C durante 28 días.
Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas.
100% Fermentación Maloláctica

CRIANZA



Crianza en Barriles de Roble Francés durante 12 meses, 100% nuevo, tostado medio. Clarificación Natural.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN



A la vista presenta color violáceo intenso con reflejos negro-azulados. Sus aromas recuerdan a frutas negras maduras como moras, cerezas negras y ciruelas, algunas notas de frutas rojas frescas y florales como violetas entretejidas con notas de vainilla y chocolate aportadas por su paso por roble. En boca de gran intensidad y taninos estructurados, con buena acidez que le da un final largo y persistente.

FALASCO
WINES