

# HERMANDAD

## MALBEC



**VARIETALES**  
100% Malbec

**COSECHA**  
2018

**FECHA DE COSECHA**  
Entre el 2 y el 9 de Abril

**ALCOHOL**  
14.5% vol

**ACIDEZ / PH**  
6,00g/l; 3,7

### 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, 60% nuevo, tostado medio. Clarificación Natural.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN



Color Rójo violáceo de buena intensidad; Aromas a ciruelas negras, moras y Frutos secos, caramelo y vainillas acomplejan sus aromas, En Boca se destaca la sedosidad y la dulzura, con recuerdos de frutas rojas confitadas y chocolate, final muy prolongado.

**FALASCO**  
WINES