

HERMANDAD

MALBEC



VARIETALES
100% Malbec

COSECHA
2019

FECHA DE COSECHA
Primera y Segunda semana de Abril

ALCOHOL
14.5% vol

ACIDEZ / PH
5.9 g/6; 3.62

VIÑEDOS



Single Vineyard Finca La Puebla. 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 prefermentativa en frío durante 2 días. Fermentado en Tanques de Inox y vasijas de concreto de diesmil kilos de capacidad. Máxima temperatura de fermentación 27°C. Maceración Total entre 18 y 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 violáceo de buena intensidad; Aromas a frutas negras, moras, ciruelas y Frutos secos; ensamblados con aromas provenientes de su crianza en barricas cómo caramelo y vainillas. En Boca se destaca la sedosidad y la dulzura, con recuerdos de frutas rojas confitadas y chocolate, final muy prolongado.

FALASCO
WINES