



# BRESSANO

MALBEC  
2018



**ALCOHOL**  
14.9%

**FECHA DE COSECHA**  
2 de Abril

**ACIDEZ / PH**  
6,1 G/L - 3,7

- **VIÑEDOS:** Finca 72 TWL Gualtallary, Conducido en Espaldero, poda Guyot, Riego por goteo. Orientación Norte Sur. Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
- **FERMENTACIÓN:** Maceración prefermentativa durante 72 horas, fermentación en barriles y tanques de inoxidable, con maceraciones totales entre 15 y 24 días, temperaturas de fermentación hasta 25°C
- **CRIANZA:** 18 Meses en Barriles de roble francés, de 225 litros, 60% de barriles nuevos.
- **SUELOS:** Suelos aluvionales con presencia de depósitos calcáreos, textura Franco a franco arenosos, con presencia de cantos rodados y roca a diferentes profundidades.
- **NOTAS DE DEGUSTACIÓN:** De color intenso, bordes con reflejos y matices azulados. Se perciben aromas a frutos negros, chocolate, trufas y tabaco, lo que evidencia su armoniosa crianza en barriles. En boca este vino posee taninos dulces, pero de textura aterciopelada otorgándole estructura, sedosidad y volumen. Con un final prolongado y reminiscencias a flora silvestre como tomillo y jarilla.

**FALASCO**  
WINES