

HERMANDAD

BLEND



VARIETALES

Malbec 42%; Cabernet Sauvignon 25%;
Petit Verdot 20%; Merlot 13%

COSECHA

2021

FECHA DE COSECHA

Malbec, 22 al 24 de marzo; Cabernet Sauvignon,
7 al 9 de abril; Petit Verdot, 16 de abril;
Merlot, 9 de marzo

ALCOHOL

14,5% vol

ACIDEZ / PH

6,30 g/l; 3,6

VIÑEDOS



Malbec de La Consulta y Altamira;
Cabernet Sauvignon de Los Chacayes y Altamira;
Petit Verdot de Los Chacayes;
Merlot de La Consulta.



CRIANZA

12 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano nuevos y de segundo uso



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo violáceo intenso, nariz muy compleja, que va revelando aromas de especias, frutas rojas confitadas, canela y chocolates. Boca de muy buen volumen y estructura, gran sedosidad, recuerdos de chocolate amargo, y de final sucroso y persistente.

SUELOS



Suelos diversos, mayoritariamente aluvionales, de buena permeabilidad y fertilidad media a baja.

FERMENTACIÓN



Maceración prefermentativa en frío durante 2 días.
Fermentado en vasijas de concreto de 10 mil kilos de capacidad.
Máxima temperatura de fermentación 27°C. Maceración total entre 18 y 21 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas. 100% fermentación maloláctica.

FALASCO
WINES