

# HERMANDAD

## MALBEC



**VARIETALES**  
100% Malbec

**COSECHA**  
2021

**FECHA DE COSECHA**  
Se cosechó entre el 6 y el 22 de abril,  
en función de la variabilidad del suelo  
y su efecto en la madurez de las uvas.

**ALCOHOL**  
14.5% vol

**ACIDEZ / PH**  
5,80 g/l; 3,6

### VIÑEDOS



Uvas provenientes de Finca La Puebla - La Consulta - Valle de Uco.  
Altura de los viñedos 1.100 msnm.



### CRIANZA

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

### 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.



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color de gran intensidad y tonalidad violácea característica de  
la variedad. Sus aromas se perciben intensos, destacándose  
las frutas rojas maduras, chocolate y tabaco. Sus taninos son  
de textura rugosa y dulces, de final muy persistente.

### 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