

HERMANDAD

MERLOT



VARIETADES

100% Merlot

COSECHA

2021

FECHA DE COSECHA

Viñedo de La Consulta cosechado el 15 de marzo; El Peral, 31 de marzo.

ALCOHOL

14.7% vol

ACIDEZ / PH

6,90 g/l; 3,63

VIÑEDOS



100% Valle de Uco.

58% El Peral - Tupungato. 42% La Consulta - San Carlos.



CRIANZA

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

SUELOS



La Consulta, suelos de profundidad media, textura franco limosa, con presencia de canto rodados en subsuelo. El Peral, suelos poco profundos, con alto contenido de calcio activo, presencia de piedras en subsuelo.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo rubí intenso, aromas muy delicados a mermelada de tomates y especias destacándose la pimienta rosa, en boca es de taninos sedosos y sucrosos, de gran persistencia y elegancia.

FERMENTACIÓN



Maceración prefermentativa en frío durante 2 días. Fermentado en vasijas de concreto de diez mil kilos de capacidad. Máxima temperatura de fermentación 27°C. Maceración total 18 días.

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas.

Fermentación maloláctica parcial.

FALASCO
WINES