

HERMANDAD BLEND



VARIETALES

Malbec 60%;
Cabernet Sauvignon 20%;
Petit Verdot 20%.

COSECHA

2023

FECHA DE COSECHA

Malbec, última semana de marzo y primera
semana de abril; Cabernet Sauvignon,
28 de marzo; Petit Verdot, 7 y 8 de abril.

ALCOHOL

14,5% vol

ACIDEZ / PH

6,00 g/l; 3,6

VIÑEDOS



Malbec, La Consulta;
Cabernet Sauvignon, Gualtallary;
Petit Verdot, Los Chacayes.



CRIANZA

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

SUELOS



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



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color intenso casi negruzco. A la nariz se perciben frutas
rojas maduras, también higos secos, castañas tostadas,
especies dulces, como pimienta de Jamaica. En boca es un
vino de gran estructura y volumen, con un final redondo y
que recuerda notas especiadas.

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