

# HERMANDAD MALBEC



**VARIETALES**  
100% Malbec

**COSECHA**  
2023

**FECHA DE COSECHA**  
Ultima semana de marzo y  
primer semana de abril.

**ALCOHOL**  
14,5% vol

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

#### VIÑEDOS



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

#### 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.

#### 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.

#### CRIANZA



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

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN



Color intenso con suaves matices azulados. Aromas a frutos  
negros, cerezas maduras, tabaco y chocolate, en boca es de  
entrada dulce, de final vibrante y fresco, taninos de textura  
sedosa dan volumen y cuerpo a este vino. Su paso por boca  
recuerda también aromas de ciruelas pasas.

**FALASCO**  
WINES