

HERMANDAD

MERLOT



VARIEDADES

90% Merlot,
10% Cabernet
Sauvignon

COSECHA

2022

FECHA DE COSECHA

Viñedo de La Consulta cosechado el
15 de marzo; Los Árboles, 16 de marzo.

ALCOHOL

15% vol

ACIDEZ / PH

6,20 g/l; 3,6

VIÑEDOS



100% Valle de Uco.

60% La Consulta - San Carlos; 40% Los Árboles - Tunuyán.



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. Los Árboles, suelo
franco-areno-limoso, con gran presencia de piedra fragmentada
y piedra bola conglomerada.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color intenso, casi negruzco. En nariz se expresan aromas
a frutas rojas maduras, acompañadas de notas de higos secos,
castañas tostadas y especias dulces como la pimienta de
Jamaica. En boca se muestra con gran estructura y volumen,
de textura envolvente y final redondo, donde reaparecen
sutiles matices especiados que prolongan su complejidad.

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