

HERMANDAD

ANIVERSARIO



Nacido de la unión y de una esencia heredada: Hermandad. Diez años, cuatro identidades unidas en una sola expresión. Una colección especial que celebra su aniversario 2016–2026.

VARIETALES
Malbec 46%
Cabernet Sauvignon 34%
Petit Verdot 20%

COSECHA
2019

FECHA DE COSECHA
Última semana de marzo
y mediados de abril.

ALCOHOL
15,1% vol

ACIDEZ / PH
6,6 g/l; 3,7

VIÑEDOS



Uvas provenientes 100% del Valle de Uco.
Malbec: El Cepillo - San Carlos.
Cabernet Sauvignon: El Cepillo - San Carlos.
Petit Verdot: Los Arbolitos, Chacayes - Tunuyán.

SUELOS



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

FERMENTACIÓN



Maceración prefermentativa en frío durante 2 días.
Fermentado en tanques de acero inoxidable y vasijas de
concreto de diez 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

24 meses en barricas de roble francés. 80% nuevo, tostado
medio. Clarificación natural.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color intenso, con matices rojo granate en sus bordes.
Aromas complejos, donde se destacan el tabaco, el cedro, el
cacao y los higos turcos; también se perciben notas
especiadas, herbales y de frutos secos. Su paso por boca es de
gran volumen y estructura; su temperatura genera una
explosión de sensaciones especiadas, donde se presentan
nuevamente el tabaco y las frutas negras maduras. Es muy
persistente, sofisticado y delicado.

FALASCO
WINES