

HERMANDAD

BLEND



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

COSECHA
2022

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
15% vol

ACIDEZ / PH
6,30 g/l; 3,7

VIÑEDOS

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

SUELOS

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

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

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

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

FALASCO
WINES