

# HERMANDAD

## MALBEC



**VARIETALES**  
100% Malbec

**COSECHA**  
2017

**FECHA DE COSECHA**  
25 de Marzo al 3 de Mayo de 2016

**ALCOHOL**  
14% vol

**ACIDEZ / PH**  
5.85/ 3.71

### VIÑEDOS



100% Valle de Uco , San Carlos , La Consulta. Altura de los viñedos 1.100msnm.



### CRIANZA

Crianza en Barriles de Roble Francés durante 15 meses, 100% nuevo, tostado medio. Clarificación Natural.

### 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.



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

A la vista presenta color violáceo intenso con reflejos negro-azulados. Sus aromas recuerdan a frutas negras maduras como moras, cerezas negras y ciruelas, algunas notas de frutas rojas frescas y florales como violetas entretejidas con notas de vainilla y chocolate aportadas por su paso por roble. En boca de gran intensidad y taninos estructurados, con buena acidez que le da un final largo y persistente.

### FERMENTACIÓN



Maceración Pelicular prefermentativa en frío durante 5 días a 8° C en tanques de acero inoxidable.  
Máxima temperatura de fermentación 30°C durante 28 días.  
Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas.  
100% Fermentación Maloláctica