

FAUSTO

CABERNET FRANC MALBEC



VARIETALES 50% Malbec 50% Cabernet Franc	COSECHA 2020	FECHA DE COSECHA Cabernet Franc: 2da semana de Abril Malbec: última semana de Marzo	ALCOHOL 14, 5% vol	ACIDEZ / PH 6,20g/l; 3,6
---	------------------------	--	------------------------------	------------------------------------

VIÑEDOS

100% Valle de Uco.

Conducidos en espaldero y con sistema de poda de tipo cordón bilateral pitoneado



CRIANZA

Crianza en barriles de roble Francés 70% y Americano 30% durante 12 meses. 60% barriles nuevos.

SUELOS

Suelos de profundidad media a baja y de textura franco-arenosa.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color intenso y aromas complejos donde los descriptores especiados del Cabernet Franc se conjugan con la fruta roja madura del Malbec y los aromas provenientes de la crianza en barricas.

En boca es de gran volumen, taninos dulces y corpulentos de final largo y agradable.

FERMENTACIÓN

CABERNET FRANC en piletas de concreto con maceración prefermentativa, trabajos de sombreros con pisoneos, remontajes y delestages. Tiempo total de maceración de 24 Días.



MALBEC en tánques de acero inoxidable y piletas de concreto, maceración prefermentativa durante 48 horas, maceración total durante 21 días, con temperaturas de fermentación hasta 28°C.

FALASCO

WINES

www.falascowines.com |    @falascowines

BEBER CON MODERACIÓN | PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS