

FAUSTO

MALBEC *Old Vines*



VARIETALES
Malbec

COSECHA
2019

FECHA DE COSECHA
entre el 5 y 12 de Abril

ALCOHOL
14,5% vol

ACIDEZ / PH
6,00g/l; 3,7

VIÑEDOS

*100% Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán.
Viñedos antiguos de 30 años de antigüedad promedio.*

CRIANZA

*Crianza en Barriles de Roble Francés y Americano durante
12 a 14 meses. 70% Barriles Nuevos*

SUELOS

*VISTA FLORES. Suelos con escasa materia orgánica y profundidad
variable entre 50 cms y 1,2 metros. La presencia de gran cantidad de
arena y piedras circulares de gran tamaño en profundidad los hacen
muy permeables y de buen drenaje, con presencia de piedras pequeñas
circulares o "guijarros" en superficie.*



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

*A la vista presenta color violáceo, con destellos azulados.
En nariz predominan frutas negras maduras como moras,
arándanos, cerezas y guindas, y notas especiadas de romero y
pimienta negra, además de suaves notas de vainilla y licor
aportadas por su crianza en roble.
En el paladar es de impacto dulce, de buen graso y volumen,
taninos aterciopelados y amables, de final largo y persistente.*

FERMENTACIÓN

*Maceración prefermentativa durante 72 horas, Tanques de inox, con
maceraciones totales entre 15 y 24 días, temperaturas de fermentación
hasta 28°C. 100% Fermentación Maloláctica.*

FALASCO

WINES

www.falascowines.com |    @falascowines

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