



## Familia Falasco

Somos una Familia, arraigada a la industria vitivinícola con más de 70 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos bien fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener un producto de calidad excelente, tanto en vinos jóvenes como de guarda.

### HACIENDA LOS HAROLDOS

#### Reserva | Malbec

**Año de Cosecha**

2011

**Variedad**

100% Malbec

**Suelo**

Franco arenoso profundo

**Edad del Viñedo**

28 años

**Proceso de Elaboración**

Clásica con levaduras seleccionadas y control de temperatura entre 23 y 28° C, 20 días de maceración y fermentación maloláctica natural.

**Añejamiento**

12 meses en roble Americano y Francés y 6 de estiba en botella.

**Tiempo de conservación**

60 meses, a temperatura de sótano.

**Origen**

Altamira – La Consulta – San Carlos

Alcohol 13,5%

Acidez Total 5,22

Acidez Volátil 0,29

Azúcar 4 grs/lt

**Maridaje**

Ideal para acompañar con Carnes rojas, carnes de caza y quesos de pasta dura.

### Notas de Cata



**Color:** Tonalidad rojo profundo con reflejos violáceos muy intensos, limpio y brillante.



**Aroma:** Complejo de frutas rojas; resaltan sabores a cerezas, ciruelas y frambuesas, combinadas con notas de madera que resaltan la presencia de chocolate y vainilla.



**Boca:** Untuoso con taninos maduros, muy equilibrado; con buena astringencia y acidez.



**Temperatura:** entre 16° y 18° C.

[www.familiafalasco.com](http://www.familiafalasco.com)

*Prova da safra 2011. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.*