

FERUS

BLANC DE BLANCS



VARIETALES
Viognier 45%
Semillon 25%
Sauv. Blanc 20%
Torrantes 10%

COSECHA
2020

FECHA DE COSECHA
2 de marzo al 15 de Abril

ALCOHOL
13% vol

ACIDEZ / PH
6,5g/l; 3,15

VIÑEDOS



Viognier: Tunuyán Campo Los Andes
Semillon: Tupungato La Arboleda
Sauvignon Blanc: Tupungato El Peral
Torrantes: San Carlos Chilcito

frances de segundo y tercer uso, tostado ligero. Sauvignon Blanc y Torrontés fermentado en tanques de acero inoxidable. Cosecha manual en bines plasticos de 300 kilos, Cosecha Manual por pasadas. Prensado directo de los racimos. Desfangado estático por frío. Utilización de levaduras seleccionadas. Fermentación Maloláctica Parcial.

SUELOS



Diversidad de Suelos pobres en Materia Orgánica:
VIOGNIER: Suelo Aluvional, franco arenoso, muy permeable, con piedras en superficie y rocas en profundidad.
SEMILLON: Suelos pesados, con gran contenido de Limo.
SAUVIGNON BLANC: Suelos aluvionales, con gran presencia de piedras en superficie y piedra bocha en profundidad.
TORRANTES: Suelo Franco arenoso pedregoso.



CRIANZA

Crianza de 3 meses sobre sus borras con régimen de batoneo, antes de su fraccionamiento.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Ferus Blanc de Blancs es de color pálido amarillo verdoso, a la nariz se presenta fresco, intenso y complejo, destacan las notas cítricas y herbáceas, con sutiles notas de flores blancas. Al paladar resulta fresco, untuoso y elegante, de final largo y persistente. Ideal para acompañar pescados, cocktails de mariscos, quesos y pastas livianas.

FERMENTACIÓN



Viognier y Semillón fermentados 100% en Barrica de Roble

FALASCO
WINES