

FERUS

BLANC DE BLANCS



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

COSECHA
2021

FECHA DE COSECHA
18 de Febrero al 10 de Abril

ALCOHOL
13% vol

ACIDEZ / PH
7,4g/l; 3,30

VIÑEDOS



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

manual por pasadas. Prensado directo de los racimos.
Desfangado estático por frío. Utilización de levaduras
seleccionadas. Fermentación maloláctica parcial



CRIANZA

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

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.



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



Cosecha manual en bines plasticos de 300 kilos, cosecha

FALASCO
WINES