

FERUS

BLANC DE BLANCS



VARIETALES Viognier 45% Semillón 25% Sauv. Blanc 20% Torrontés 10%	COSECHA 2023	FECHA DE COSECHA 15 de febrero al 05 de abril	ALCOHOL 13,3% vol	ACIDEZ / PH 6,5g/l; 3,34
---	------------------------	---	-----------------------------	------------------------------------

VIÑEDOS



100% Valle de Uco

Viognier: **Tunuyán**, Campo Los Andes

Semillón: **Tupungato**, La Arboleda

Sauvignon Blanc: **Tupungato**, El Peral

Torrontés: **San Carlos**, Chilecito

SUELOS



Diversidad de suelos pobres en materia orgánica:

VIOGNIER: Suelo aluvional, franco arenoso, muy permeable, con piedras en superficie y rocas en profundidad.

SEMILLÓN: Suelos pesados, con gran contenido de limo.

SAUVIGNON BLANC: Suelos aluvionales, con gran presencia de piedras en superficie y piedra bocha en profundidad.

TORRONTÉS: Suelo franco arenoso pedregoso.



FERMENTACIÓN

Cosecha manual en bines plásticos de 300 kilos, cosecha 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.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Ferus Blanc de Blancs es de color pálido amarillo verdoso, a la nariz es intenso y refrescante, donde destacan las frutas blancas, damascos aportados por el Viognier, y sutiles notas herbales como ruda, pasto fresco y cítricas como pomelo y lima aportadas por el Sauvignon Blanc y el Semillón, entrelazadas con flores blancas como manzanilla y jazmín aportadas por el Torrontés. Al paladar resulta fresco, jugoso y elegante, de final largo y persistente. Ideal para acompañar pescados, cocktails de mariscos, quesos y pastas livianas.

FALASCO
WINES