

FERUS

MALBEC



VARIETALES
Malbec

COSECHA
2019

FECHA DE COSECHA
entre el 2 y 9 de Abril

ALCOHOL
14,5% vol

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

VIÑEDOS



100 % Valle de Uco, Altamira - Vista Flores.

SUELOS



*ALTAMIRA: Suelos franco a franco arcillosos; con presencia de cantos rodados calcáreos en el subsuelo.
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.*

FERMENTACIÓN



*Maceración prefermentativa durante 72 horas.
Fermentación en tanques de acero inoxidable, con maceraciones totales entre 15 y 24 días a temperaturas de hasta 28°C.*



CRIANZA

Crianza en barriles de roble Francés y Americano durante 12 a 14 meses.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

*A la vista presenta color rojo violáceo, con destellos azulados.
En nariz predominan las frutas rojas maduras y de carozo como ciruelas, cerezas negras y frambuesas, entretejidas con sutiles notas de vainillas aportadas por el roble.
En el paladar es de impacto dulce, en donde se encuentran sabores de frutas negras y rojas, de buena tensión y frescura, con taninos bien integrados y estructurados, que le dan un final largo y persistente.*

FALASCO
WINES