

FERUS

MALBEC



VARIETALES
Malbec

COSECHA
2021

FECHA DE COSECHA
*Segunda semana de marzo
y primera de abril*

ALCOHOL
14,5% vol

ACIDEZ / PH
5,7g/l; 3,65

VIÑEDOS

100 % Valle de Uco (Altamira - Vista Flores).

CRIANZA

Crianza en barriles de roble francés y americano durante 12 meses parcial.

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.*



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color violáceo, donde se destacan las frutas rojas frescas, maduras y confitadas con un toque de vainilla, tabaco y chocolate aportados por su crianza en madera.

FERMENTACIÓN

*Maceración prefermentativa durante 72 horas.
Fermentación en piletas de concreto, con maceraciones totales entre 15 y 24 días. Temperaturas de fermentación hasta 27°C.*

FALASCO
WINES