

FERUS

MALBEC



VARIETAL
Malbec

AÑADA
2023

FECHA DE COSECHA
*segunda quincena de marzo
y primer semana de abril*

ALCOHOL
14% vol

ACIDEZ / PH
6,00g/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 francos arcillosos; con presencia de canto rodado calcáreos en el subsuelo.
VISTA FLORES: Suelos con escasa materia orgánica y profundidad variable entre 50 centímetros 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