

FERUS

MALBEC

2019



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.



CRIANZA

Crianza en Barriles de Roble Francés y Americano durante 12 a 14 meses.

SUELOS

ALTAMIRA: Suelos Francos a franco arcillosos; con presencia de canto rodado 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

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.

FERMENTACIÓN

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



FALASCO

WINES

www.falascowines.com |    @falascowines

BEBER CON MODERACIÓN | PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS