

FERUS

BLANC DE BLANCS

2021



VARIETALES

Viognier 45%
Semillon 25%
Sauv. Blanc 20%
Torrantes 10%

COSECHA

2021

FECHA DE COSECHA

2 de marzo al 15 de Abril

ALCOHOL

13% vol

ACIDEZ / PH

6,5g/l; 3,15

VIÑEDOS



Viognier: **Tunuyán** Campo Los Andes
Semillon: **Tupungato** La Arboleda
Sauvignon Blanc: **Tupungato** El Peral
Torrantes: **San Carlos** Chilecito

SUELOS



Diversidad de Suelos pobres en Materia Orgánica:
VIIGNIER: Suelo Aluvional, franco arenoso, muy permeable, con piedras en superficie y rocas en profundidad.
SEMILLON: Suelos pesados, con gran contenido de Limo.
SAUVIGNON BLANC: Suelos aluvionales, con gran presencia de piedras en superficie y piedra bocha en profundidad.
TORRONTES: Suelo Franco arenoso pedregoso.

FERMENTACIÓN



Viognier y Semillón fermentados 100% en Barrica de Roble frances de segundo y tercer uso, tostado ligero. Sauvignon Blanc y Torrónés

fermentado en tanques de acero inoxidable. Cosecha manual en bines plasticos 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 se presenta fresco, intenso y complejo, destacan las notas cítricas y herbáceas, con sutiles notas de flores blancas. Al paladar resulta fresco, untuoso y elegante, de final largo y persistente. Ideal para acompañar pescados, cocktails de mariscos, quesos y pastas livianas.

FALASCO

WINES

www.falascowines.com |    @falascowines

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