

FERUS

CABERNET FRANC



VARIETAL
Cabernet Franc

AÑADA
2025

FECHA DE COSECHA
10 de marzo

ALCOHOL
14,2% vol

ACIDEZ / PH
5,6g/l; 3,65

VIÑEDOS

100% Valle de Uco (Tunuyán, Tupungato, San Carlos).

CRIANZA

Durante 12 meses en vasijas de concreto.

SUELOS

Suelos pedregosos y aluviales, de excelente drenaje natural y baja materia orgánica, con presencia de cantos rodados y texturas franco arenosas.



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Se destaca por su pureza y frescura. La ausencia de roble permite que la fruta y la expresión del terroir se manifiesten con un perfil vibrante y auténtico.

FERMENTACIÓN

Fermentación con levaduras indígenas durante 15 días en tanques de acero inoxidable, preservando la expresión natural del varietal y su origen.

FALASCO
WINES