

COSECHA
2015



PERFIL DEL VINO

FINCA MIRADOR

El viñedo Mirador fue plantado en el año 1.921 sobre un lecho de río seco en Medrano. Finca Mirador es sol, arena y calor furioso; pero aunque el agua ya no corre a través de este río seco, una brisa fresca si desciende todas las noches de verano ayudando a mantener la acidez natural de este estructurado Malbec. Siempre monolítico y austero, con un núcleo de fruta negra, grafito y especias, este vino mostrará toda su complejidad cuando con el paso del tiempo despliegue todas su capas.

TECHSHEET

ENÓLOGOS

Gustavo Rearte

VARIETAL

100% Malbec

ORIGEN

Medrano (Junín, Mendoza) a 700 metros sobre el nivel del mar

SUELO

De origen aluvional, con una capa superficial de uno 80cm de arcilla limosa sobre una cama de arena y roca erosionada.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero vertical de entre 1.30 - 1.50 metros.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO

Sustentable

RENDIMIENTO

2,500 Kgs por hectárea

MOMENTO DE COSECHA

20 de Marzo 2015

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

100% espontánea durante la crianza en barrica.

ALCOHOL 14,8%

PH 3,75

ACIDEZ 5,44 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 28

ELABORACIÓN

Varios remontajes abiertos diarios con suave lluvia sobre el sombrero, seguido al final con un suave prensado determinado por los resultados de la degustación diaria. Durante todo este proceso, no se realizan filtraciones, ni maceraciones pre fermentativas en frío, no se corrige la acidez natural que trae la uva, no realizan sangrados durante la maceración fermentativa ni se agregan enzimas de ningún tipo durante la vinificación.

FERMENTACIÓN

Se lleva a cabo en tanques de cemento a una alta temperatura (entre 29 y 32 grados centígrados) con muchos remontajes diarios.

CRIANZA EN BARRICAS

Durante 15 meses en barricas de roble francés nuevas.



Achával-Ferrer tiene una única pasión: elaborar, desde el terruño, vinos tintos argentinos de clase mundial. Achával-Ferrer produce los Malbec mendocinos más aclamados por la crítica internacional, provenientes de fincas centenarias plantadas en 1.910; 1.921 y 1.950.

PREMIOS Y PUNTAJES

Tim Atkin MW

94 PTS

"Finca Mirador comes from Medrano, in theory a lesser site than Achával Ferrer's other two single vineyards, but still of high quality. It's the most open and aromatic of the three wines in 2015: ripe, textured and spicy, with good weight and balancing acidity. 2019-26"

JAMES SUCKLING.COM

95 PTS

"Lots of plum liqueur, morello cherries, dried redcurrants, spices, cedar, ash, charcoal, vanilla and coffee with a touch of herbs and Chinese spices. Full-bodied, very intense with tons of dense fruit and ripe tannins, leading all the way to the powerful, very long finish. Not for the faint of heart. Drink in 2022."

Wine Spectator

94 PTS

"Elegant, with flavors of hot stone, dried berry and crushed red plum, backed by medium-grained tannins. Chocolate and spice notes how on the rich, minerally finish. Drink now through 2022. 925 cases made."

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

91+ PTS

"Bright medium ruby. Pungent, medicinal aromas of blueberry, blackberry, espresso and mint complicated by mineral and leather nuances. Plush, rich and deep, communicating an almost chocolatey ripeness to its slightly medicinal flavors of dark berries and leather. The most massive of these single-vineyard wines and also the mostly obviously alcoholic in its slight warmth. Boasts excellent breadth and well-buffered tannins but can't quite match the Altamira or Bella Vista for class or inner-mouth energy. This large-scaled, slightly wild wine has plenty of tannins for cellaring."