

COSECHA
2016



PERFIL DEL VINO

QUIMERA

La palabra Quimera tiene dos significados diferentes, y ambos tienen íntima relación con este vino. En la mitología griega, la "Quimera" era una bestia formada por las partes de tres animales diferentes. Esta es una conexión clara con el hecho de ser un vino de corte. Aún así, el segundo significado de la palabra es el que mejor representa al vino. Una Quimera es una búsqueda imposible, la búsqueda de lo inalcanzable. Esta es la mentalidad que todos tienen en los viñedos y la bodega cada año cuando producen este vino: sin seguir ninguna regla o tradición, el objetivo es producir la mejor mezcla posible cada año. Quimera es diseño y arquitectura, un descubrimiento íntimo, una búsqueda de la perfección.

TECHSHEET

ENÓLOGOS

Gustavo Rearte & Manuel Louzada

COMPOSICIÓN VARIETAL

45% Malbec + 18% Cabernet Franc + 18% Merlot + 19% Cabernet Sauvignon

ORIGEN

Perdriel (Luján de Cuyo): Malbec
Medrano: (Junín): Cabernet Sauvignon
Tupungato (Valle de Uco): Merlot y Cabernet Franc

SUELO

Perdriel (Luján de Cuyo): De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con gravilla debajo. Muy buen drenaje.
Medrano: (Junín): De origen aluvional, con una capa superficial de uno 80cm de arcilla limosa sobre una cama de arena y roca erosionada.
Tupungato (Valle de Uco): Suelo muy poco profundo con gravas en la superficie combinadas con cenizas volcánicas y rocas calcáreas. Muy buen drenaje.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero vertical de entre 1.70 - 1.80 metros.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO

Sustentable

RENDIMIENTO

5.000 kilos por hectárea

MOMENTO DE COSECHA

31 de Marzo 2016 al 24 de Abril 2016

ALCOHOL 14%

PH 3,75

ACIDEZ TOTAL 6,00 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 25

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.

Cada variedad es fermentada de manera independiente, y apenas terminadas las fermentaciones se hace el corte final para bajarlo a bodega ya como vino de corte.

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.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Durante 15 meses en barricas de roble francés. El 50% son barricas nuevas y el 50% de segundo uso.



Achaval-Ferrer tiene una única pasión: elaborar, desde el terruño, vinos tintos argentinos de clase mundial. Achaval-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

94 PTS

"What's wrong with a cooler year?" asks Gustavo Rearte of the 2016 vintage, rhetorically. What indeed if it produces something as successful as this cuvée of Malbec with 55% Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc. Elegant, polished and refined, it's a seamless blend with notes of graphite, cassis and vanilla spice and a balsamic top note. 2022-31

JAMES SUCKLING.COM

93 PTS

"This offers a bold array of richly ripe dark plums and blackberries with assertive, spicy oak influence across bright red berries and a sweeping build of tannins that hold deeply embedded and concentrated dark-plum flavors. Drink or hold."

Descor
Chadós

93 PTS