

COSECHA
2016

PERFIL DEL VINO

FINCA ALTAMIRA

Finca Altamira se plantó en 1.950 al pie de los Andes, en el margen sur del río Tunuyán. Altamira es montaña con clima extremo. Las condiciones de crecimiento son tan desafiantes y el perfil del suelo es tan único, que la tipicidad de este Malbec va más allá de sus descriptores normales. La cáscara de naranja y los sabores balsámicos se combinan armoniosamente con las notas de violetas y frutas rojas típicas del Malbec. Las notas minerales y una marcada acidez le dan a este vino una identidad única y propia.

TECHSHEET

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

VARIETAL
100% Malbec

ORIGEN
Altamira (Valle de Uco, Mendoza) a 1.100 metros sobre el nivel del mar.

SUELO
De origen aluvional. Tiene una superficie poco profunda (30 cm) de piedra caliza combinada con cenizas volcánicas sobre capas de rocas erosionadas de gran tamaño ricas en sedimentos volcánicos. Excelente drenaje.

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
16 de Abril 2016

ALCOHOL 14,5%

PH 3,7

ACIDEZ TOTAL 6,18 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24,8

ELABORACIÓN
Varios remontajes abiertos diarios con suave lluvia sobre el sombrero, seguido al final de 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 alta temperatura (entre 29 y 32 grados centígrados) con muchos remontajes diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
100% espontánea durante la crianza en barrica.

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

97 PTS

"Este es uno de los mejores vinos tintos del hemisferio sur, procedente de cinco bloques dentro de Paraje Altamira (la parcela de 10 hectáreas de Achával Ferrer). Fresco, matizado, equilibrado y intensamente calcáreo, tiene notas de tomillo, salvia y mandarina, un toque de complejidad balsámica, taninos jugosos y sabrosos y un sutil roble perfumado. 2023-35."

JAMES SUCKLING.COM

97 PTS

"Magníficamente fragante y floral con etéreas flores rojas y ciruelas rojas, así como cerezas y un atractivo toque especiado. En boca tiene un tacto muy sereno, refinado y sedoso con succulentas ciruelas rojas, cerezas y notas especiadas y terrosas que se desprenden de taninos largos, finos, lacios y muy afelpados. Para beber o guardar."

vinous

94+ PTS

"Rubí medio saturado. Aromas picantes aunque levemente reducidos de frutos rojos y negros, mineralidad salada, especias y hierbas. Suave, de grano fino y maravillosamente detallado, con sus sabores de frambuesa negra, moca y especias que muestran un excelente toque picante. Un Malbec salino, claramente mineral, con un fuerte latigazo de sabor en la parte trasera y suavemente tánica de la boca. Si este vino todavía está juvenilmente cerrado y necesita oxígeno, también muestra más fuerza que la versión 2015 más licorosa. A guardar..."

Descor ChadOS

95 PTS

