

COSECHA
2016

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

ENÓLOGO
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
1 de Abril 2016

ALCOHOL 14,0%

PH 3,7

ACIDEZ TOTAL 5,85 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24

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 WINE

95 PTS

"Uno de los mejores tintos de la injustamente difamada Zona Este de Mendoza, este Malbec de Medrano proviene de una parcela de más de 85 años que produce vinos impresionantes de manera constante. Complejo, floral y bellamente ponderado, con fina textura y taninos y un fresco y matizado final. 2021-31."

JAMESSUCKLING.COM WINE

94 PTS

"Aromas impresionantes, conmovedores, terrosos y pedregosos de ciruelas secas y hierbas silvestres. En boca tiene un núcleo muy jugoso de ciruelas y moras oscuras ricas, maduras y sedosas. Realmente suave, muy maduro y ya accesible. Para beber o guardar."

vinous

91 PTS

"Rubí medio brillante. Aromas muy maduros de mora triturada, regaliz y semilla de comino. Densamente envasado, dulce y salado, comunica una madurez de chocolate negro a su fruta oscura afelpada y sabores ligeramente salinos. Textura y cuerpo serios y largo en el final, pero encontré este vino, elaborado con suelos más pesados, un poco menos sabroso que el blend de Quimera. El componente de roble 100% nuevo del vino contribuye a su impresión de agarre final."

Descor ChadOS

93 PTS

