

COSECHA
2018

PERFIL DEL VINO

MENDOZA CAB SAUV

Reflejo preciso de su variedad, Cabernet Mendoza es un mensaje filosófico y directo, donde la fruta se superpone a los matices minerales. Proveniente, en gran parte, de pequeños paños de viñedo ubicados en la primera zona de Mendoza, este vino de escasa producción resalta en su textura jugosa plena de frutas negras y rojas. Lejos de la abstracción, ofrece un agradable camino directo al placer.

Cabernet Mendoza expresa la espontaneidad y la vivacidad de su juventud.



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.



TECHSHEET

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

VARIETAL
100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN
Perdriel (Luján de Cuyo).
Medrano (Junín).
Tupungato, La Consulta, Chacayes y Altamira (Valle de Uco).

SUELO
Valle de Uco: Suelo muy poco profundo con gravas en la superficie combinadas con cenizas volcánicas y rocas calcáreas. Muy buen drenaje.
Luján de Cuyo: De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con gravilla debajo. Muy buen drenaje.
Medrano: 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 1.70 - 1.80 metros.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Sustentable

RENDIMIENTO
7,000 Kgs por hectárea

MOMENTO DE COSECHA
10 de Abril 2018

ALCOHOL 14,5%

PH 3,8

ACIDEZ 5,9 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24,4

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.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

100% espontánea durante la crianza en barrica.

CRIANZA EN BARRICAS

Durante 9 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

PREMIOS Y PUNTAJES

COSECHA 2018

JAMESSUCKLING.COM

92 PTS

Un tinto de cuerpo medio a generoso con aromas de grosellas negras, moras, violetas y ají verde. Concentrado y estructurado con taninos firmes, finos y fresca acidez. Para beber ahora o guardar.

Tim
Atkin

90 PTS

Gustavo Rearte combina frutas del Valle de Uco (Los Árboles) y Luján de Cuyo (Perdriel) para elaborar este vino varietal Cabernet Sauvignon. Maduro, especiado, muestra notas de moras y frutos rojos maduros, finaliza con especias dulces de roble y un toque volátil. 2022-24

Premios de cosechas anteriores

2017

JAMESSUCKLING.COM

92 PTS

Tim
Atkin

91 PTS

2016

JAMESSUCKLING.COM

92 PTS

Descor
ChadOS

92 PTS