

COSECHA
2015

PERFIL DEL VINO

FINCA BELLA VISTA

Finca Bella Vista se plantó en el año 1.910 en la ribera sur del río Mendoza en la región de Perdriel (Luján de Cuyo). Este vino se distingue por su elegancia. Es expresivo y floral con taninos aterciopelados, acidez vibrante y un final que continua por siempre. Es la expresión más elegante de la cepa Malbec.



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

ENÓLOGOS

Gustavo Rearte & Manuel Louzada

VARIETAL

100% Malbec

ORIGEN

Perdriel (Luján de Cuyo, Mendoza) a 990 metros sobre el nivel del mar

SUELO

De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con gravilla debajo. Muy buen 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

14 de Marzo 2015

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

100% espontánea durante la crianza en barrica.

ALCOHOL 14,6%

PH 3,78

ACIDEZ 5,18 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 26

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.

PREMIOS Y PUNTAJES

