

COSECHA
2015



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

ENÓLOGOS

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

30 de Marzo 2015

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

100% espontánea durante la crianza en barrica.

ALCOHOL 14,5%

PH 3,68

ACIDEZ TOTAL 5,20 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.



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