

COSECHA
2018



PERFIL DEL VINO

MENDOZA MALBEC

La definición de libro de lo que debe ser un Malbec en una buena añada. De color violeta brillante, este vino es fresco y floral, con moras, ciruelas y violetas en nariz y paladar. El vino es suave y redondo con una notable mineralidad, los taninos sedosos marcan un largo final. Los bajos rendimientos, el manejo cuidadoso de los viñedos y la vinificación de baja intervención son el sello distintivo de este y todos los demás vinos Achával-Ferrer.

TECHSHEET

ENÓLOGOS

Gustavo Rearte

VARIETAL

100% Malbec

ORIGEN

Perdriel (Luán de Cuyo)

Medrano: (Junín)

Tupungato, La Consulta, Chacayes y Altamira (Valle de Uco)

SUELO

Perdriel (Luján de Cuyo): De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con gravilla debajo. Muy buen drenaje.

Medrano: (Junín): De origen aluvional, con una capa superficial de uno 80cm de arcilla limosa sobre una cama de arena y roca erosionada.

Tupungato (Valle de Uco): Suelo muy poco profundo con gravas en la superficie combinadas con cenizas volcánicas y rocas calcáreas. Muy buen drenaje.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero vertical de entre 1.70 - 1.80 metros.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO

Sustentable

RENDIMIENTO

7.000 kilos por hectárea

MOMENTO DE COSECHA

Última semana de Marzo y primera de Abril del 2018

ALCOHOL 14%

PH 3,70

ACIDEZ TOTAL 5,65 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24,5

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

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

100% espontánea durante la crianza en barrica.



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

JAMESSUCKLING.COM

92 PTS

"Attractive cassis and blueberry aromas here with a swathe of crushed violet flowers. The palate has a very supple and smooth core of fresh red plums that offer a fleshy and smooth ride to the finish. Drink or hold."

Tim Atkin^{MW}

90 PTS

"Achával Ferrer's 'entry-point' Malbec is a pan-Mendoza blend from six sub-regions: Agrelo, Gualtallary, Los Chacayes, Medrano, Paraje Altamira and Perdriel. It's always a delight to drink with nuanced oak, glossy tannins and ample blackberry and violet notes. 2020-26."

Descor
Chadós

91 PTS