



BODEGA

Ficha Técnica Achaval Ferrer Malbec Mendoza 2010

Mendoza es sol, cordillera y río, tal como este joven Malbec, potente, fresco y aterciopelado. Verdadera expresión Varietal argentina de un paisaje formidable que se presenta para completar la trilogía Achaval Ferrer.

Winemaker: Roberto Cipresso, socio y winemaker de Achaval Ferrer, está considerado como uno de los más talentosos enólogos italianos de la actualidad por distintos medios de la Prensa Internacional.

Tipo de Uva: Malbec proveniente de fincas en las cuales los trabajos en viñedos son comandados y ejecutados por nuestra propia gente.

Viñedo Mayor Drummond

Antigüedad: plantas de 66 años de edad.
Altitud: 960 metros sobre el nivel del mar,
Densidad: 5500 plantas por hectárea.

Ubicación: Lujan de Cuyo.
Superficie: 5 hectáreas.
Suelo: Tierra areno-arcillosa, buen drenaje.

Viñedo La Consulta

Antigüedad: Plantas de 13 años de edad
Altitud: 1060 metros sobre el nivel del mar.
Densidad: 4000 plantas por ha.:

Ubicación: San Carlos, Valle de Uco.
Superficie: 12 hectáreas.
Suelo: arenoso-rocosa, un poco de ceniza volcánica, muy buen drenaje.

Viñedo Medrano

Antigüedad: Plantas de 86 años de edad.
Altitud: a 670 metros sobre el nivel del mar.
Densidad: 4000 plantas por ha

Ubicación: Medrano
Superficie: 11 hectáreas.
Suelo: Aluvional. La superficie es limo-arcillosa con espesor de 2 metros.

Riego: Tradicional por surcos en las tres fincas
Producción: 12.000 cajas de 12 botellas.

Rendimiento: 5500 kilos por ha, (33 hectolitros por ha.)
Madurez óptima: desde 2011 hasta más allá del 2019

Características:

Colores y aromas puros e intensos. Este vino completa nuestra visión del Malbec, cepa insignia de Mendoza, que deseamos honrar. Buscamos enfatizar las características únicas de este varietal. Nuestro trabajo en los viñedos resalta la dominancia del sistema foliar (canopía) sobre el sistema radicular, y resalta el alma de la fruta. Nuestro objetivo es preservar la tipicidad varietal. Este es el primer paso en el Malbec, que continúa en una trilogía ascendente con Quimera – un blend o vino de diseño- y luego con Finca Altamira, Finca Bella Vista y Finca Mirador, expresiones del terroir Mendocino.

El vino fue añejado durante 9 meses en barricas de roble francés. Pusimos especial atención en preservar el necesario balance entre madera y fruta sin perder su espontaneidad.

Análisis: Alcohol 14 %, PH 3.7, Acidez Total 5.77, Volátil 0.53, SO2 Total 51 mg/l, Azúcar 1.50 g/l.

Embotellado: Febrero de 2011, sin clarificar ni filtrar, por ello la formación de sedimentos en botella será notable después de algunos años de guarda. Esto de ninguna manera afecta la calidad del vino, bien al contrario.

Para Servir: Temperatura entre 16° y 18° C.

Recomendamos fuertemente decantar este vino al menos una hora antes de beberlo.

www.achaval-ferrer.com

ventas@achaval-ferrerr.com

PROVA DA SAFRA 2011.

Degustação na Bodega Achaval Ferrer, Mendoza/ARG, em 15/04/2012. Guia Felipe.