



BODEGA

Ficha técnica Achával-Ferrer Finca Altamira 2009

Finca Altamira, es parte de nuestra línea de investigación del “terroir” en la Argentina. Malbec Finca Altamira es fruto de la búsqueda de la mejor expresión de ese territorio, aquel en donde la suma de clima, suelo y cepaje se expresan en una personalidad única y consistente año a año. La simple expresión varietal se ve desbordada y subyugada por la fuerza del “terroir” que habla desde lo más profundo de las raíces.

Winemaker: Roberto Cipresso, socio y winemaker de Achaval-Ferrer. Roberto es considerado como uno de los más talentosos y jóvenes enólogos por la prensa especializada.

Producción: 1178 cajas de 12 botellas

Cepaje: 100% Malbec procedente de un solo viñedo plantado a pié franco de 6 has. en La Consulta, Valle de Uco, hace más de 80 años, a una altura de 1050 metros sobre el nivel del mar. La producción es menor a 2000 kg por hectárea o 400 gramos de uva por planta (se necesitan tres plantas para poder hacer una botella de vino).

Cosecha: Manual, el 16 de Marzo de 2009.

Período de Madurez: Madurez óptima, desde 2012 y hasta más allá del 2022.

Apuntes de Producción: El Malbec es el cepaje tinto emblemático de la Argentina que ha encontrado en Mendoza un clima y suelo ideales. Altamira, en La Consulta, tiene el potencial para ser un verdadero “grand cru”. Nuestra filosofía es trabajar duro lo necesario durante los 11 meses en el viñedo, para obtener uvas que necesitarán muy poca intervención durante el proceso de elaboración del vino. La ubicación del viñedo, la edad de las plantas, el programa de trabajo y el manejo hídrico al que están sometidas las cepas son elementos esenciales que trabajan a favor del objetivo de elaborar un vino que sea verdadera expresión de su terruño. Su personalidad se destaca a través del vino, cosecha a cosecha, con un carácter único, reconocible y repetitivo. La fermentación tiene lugar en pequeños tanques. Finalizada la misma el vino se coloca en barricas nuevas de roble francés. El vino se cría en estas barricas por un período de tiempo tal que éstas le otorguen la estructura que la concentración de la fruta necesite. En esta cosecha fueron 15 meses.

Embotellado: El 18 de agosto de 2010 sin clarificar ni filtrar. Si bien hay un riesgo adicional en este procedimiento, preferimos no despojar al vino de los sutiles aromas y sabores. La formación de depósitos en la botella puede ser observada luego de algún tiempo de estiba en botella.

Análisis: Alcohol 14 %, PH 3.98, Acidez Total 6.71 gr/l, Acidez Volatil 0.65 gr/l, SO2 Total 67 mg/l., Azúcar 1.45 gr/l

Localidad:	<i>La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.</i>		
Ubicación:	<i>A 20 metros del Río Tunuyan. Riego por surco de sur a norte.</i>		
Suelo:	<i>Canto rodado y capa limo arenosa de 20 cm. Algo de cenizas volcánicas</i>		
Variedad:	<i>Malbec</i>	Altura:	<i>1.050 metros s.n.m.</i>
Superficie:	<i>6 hectáreas</i>	Densidad:	<i>6.500 plantas/ha</i>
Rendimiento:	<i>12 hl / ha</i>	Data de:	<i>1925</i>

*Roberto Cipresso (Winemaker), Santiago, Manuel, Marcelo, Diego y Tiziano
Amigos, soñadores y socios*

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

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