

PERFIL DE VINO

QUIMERA 2012

Quimera es diseño y arquitectura, un warm-blend único que se concibe en la viña. Santiago y Roberto interpretan año a año la tierra en la búsqueda de un vino imposible, haciendo única cada cosecha.

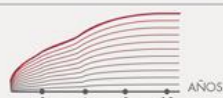
Resulta un vino de matices muy profundos, aromas que van desde las notas de pedregal y de tierra, la fruta oscura, hasta los delicados acentos de romero, de boca amplia, casi femenina y deliciosa acidez.

Quimera es heurística, es descubrimiento personal, es búsqueda de perfección.

FICHA TÉCNICA

WINEMAKERS	Roberto Cipresso, Santiago Achával
COMPOSICIÓN VARIETAL	50% Malbec, de Medrano y Luján de Cuyo 24% Cabernet Franc, de Tupungato 16% Merlot, de Tupungato 8% Cabernet Sauvignon, viñas viejas de Medrano 2% Petit Verdot
PRODUCCIÓN	86.544 botellas
CRIANZA	12 meses en barricas de roble francés
COSECHA	Manual / Del 7 al 21 de Marzo, 2012
ANÁLISIS	14,5% Alcohol - PH 3,7 - Acidez 6,71

POTENCIAL DE GUARDA



RENDIMIENTO

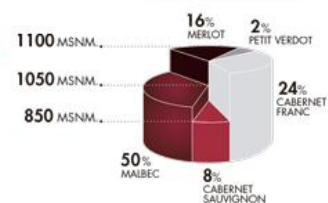


SUGERENCIA

Servir a temperatura entre 16° y 18°C. Recomendamos fuertemente decantar este vino al menos una hora antes de beberlo.



COMPOSICIÓN VARIETAL



ÚLTIMA COSECHA

92 pts Wine Spectator

90 pts

HISTÓRICO

94 pts MEJOR PUNTAJE POR ROBERT PARKER

92.5 pts PROMEDIO

winery@achavalferrer.com • www.achavalferrer.com

P Achavalferrer @achavalferrer f achavalferrer



Safrá 2012. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.