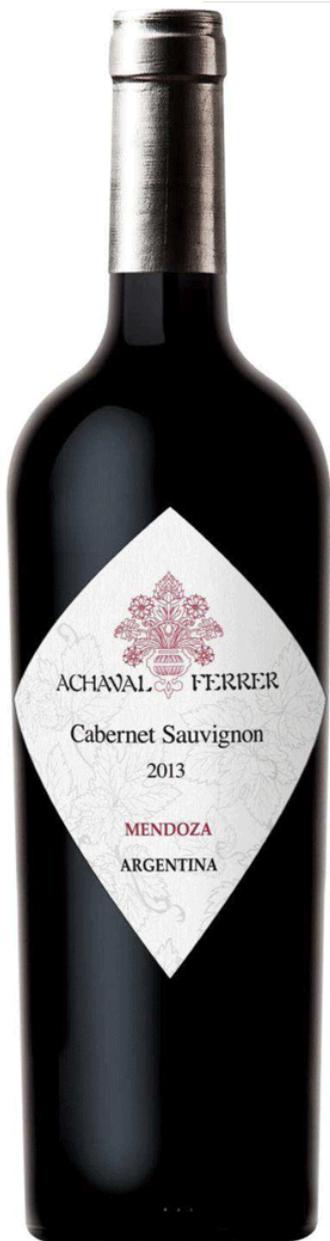




Achaval-Ferrer Cabernet Sauvignon 2013

Achaval-Ferrer
Mendoza / Argentina

www.achavalferrer.com



SOBRE O PRODUTOR:

A Achaval Ferrer foi fundada em 1998 no distrito de Perdriel, região de Luján de Cuyo (província de Mendoza), por seis amigos sonhadores e apaixonados por vinho. Dois princípios fundamentais regem os objetivos da bodega: a busca pela qualidade em todos os seus vinhos e o respeito pelo *terroir*.

A direção técnica está nas mãos do sócio italiano Roberto Cipresso, um dos mais respeitados e requisitados enólogos do mundo na atualidade. Especialista em vinhos de pequena produção e alta qualidade, Cipresso, com sua visão aguda e intuitiva, tem levado a bodega a interpretar de maneira brilhante os *terroirs* de seus vinhedos.

Apesar de muito jovem, a Achaval Ferrer já é considerada uma das melhores vinícolas das Américas e, porque não, do mundo!? A revista americana Wine & Spirits a elegeu "Vinícola do Ano 2009". Seu Finca Bella Vista 2010 foi o primeiro vinho Argentino a figurar entre os Top 10 da revista Wine Spectator.

SOBRE O VINHO:

O elegante e fresco Cabernet Sauvignon da Achaval-Ferrer é produzido com uvas de dois vinhedos. Um bastante antigo, plantado em 1928 na região de Medrano, e o outro na região do Alto Agrelo, com pouco mais de 15 anos. Um Cabernet de grande *finesse*!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Cabernet Sauvignon; colheita manual.

Vinificação: em tanques de concreto revestidos de resina epóxi e com controle de temperatura.

Amadurecimento: 9 meses em barricas de carvalho francês (25% novas e o restante de 2º uso). É engarrafado sem clarificação ou filtração, para preservar todo seu caráter.

Gradação alcoólica: 14,5%

Acidez: 6,67 g/l. (pH 3,8)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro profundo.

Aroma: sedutor, intenso e límpido, exalando perfumes de frutos negros maduros, minerais, especiarias picantes, uma ponta floral e sutis toques de carvalho.

Sabor: boca gostosa, suculenta, média densidade, muito refrescante, com taninos aveludados, sabores puros de especiarias e fruta negra e ótima persistência final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com cordeiro assado, churrasco e pratos de carnes vermelhas em geral.

Servir a 16-18°C

PREMIAÇÕES:

- 2013: Descorchados 91
- 2012: WS88 / RP89 / Descorchados 90
- 2011: WS91 / RP88



facebook.com/inovini.importadora
twitter.com/inovini
inovini.com.br

Safra 2016. Inovini Road Show em 15/05/2018. Porcini Trattoria.