



Ficha Técnica Achaval Ferrer Quimera 2007

Quimera...es la búsqueda de un vino ideal, nuestro sueño. Aún sabiendo que es imposible alcanzarlo, en cada cosecha ponemos en juego nuestra pasión y empeño en lograrlo. Quimera es pura creación, de caprichoso diseño, que se nutre de los distintos cepajes, en alquimias que variarán cada año dando lo mejor de sí para llegar a ser Mendoza en vino

Malbec – Merlot - Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc.

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

Producción: 5280 cajas de 12 botellas.

Tipo de uva: Es un “assemblage” de 38% de Malbec de viñas viejas de Medrano y Luján de Cuyo, 24% de Merlot de Tupungato, 24% de Cabernet Sauvignon de viñas viejas de Medrano y Tupungato, y 14% de Cabernet Franc de Tupungato. El rendimiento promedio es menor a 800 gramos por planta, o 18 hectolitros por hectárea. Esto significa que precisamos de dos plantas para hacer una botella de vino.

Cosecha: Manual, entre el 27 de febrero y el 12 de marzo de 2007.

Período de Madurez: Madurez optima desde el 2010 hasta más allá del 2020

Apuntes de producción: El winemaker ha trabajado en el viñedo a fin de encontrar las características que le interesan de cada variedad, pensando en ellas como en un ingrediente que va a formar parte de un vino más complejo. El clima, las tareas sobre la planta, el manejo del agua y el suelo le permitieron hallar el camino hacia la idea original deseada. Los vinos, luego de la fermentación alcohólica en tanques pequeños, se entrelazan en la fermentación maloláctica se realizó en barricas de roble francés, 40% nuevas y 60% de un año de uso, donde el vino se añejó por 12 meses fundiéndose en un conjunto que totaliza la expresión buscada. El todo es más que las partes, no surge de una mezcla fortuita de tres buenos vinos sino de una búsqueda del ideal, por eso lo llamamos QUIMERA.

Embotellado: El 5 de agosto de 2008 sin clarificar ni filtrar. Esto agrega riesgos al proceso enológico, pero preferimos correr estos riesgos antes que restar al vino algunos componentes aromáticos y de sabor, cosa que ocurriría durante la filtración.. Debido a esto, la formación de sedimentos en botella será notable después de algunos años de guarda. Esto en ninguna manera afecta su calidad.

Análisis: Alcohol 14%, PH 3.7, Acidez Total 6.25 gr/l, Acidez Volátil 0.64 gr/l,
SO₂ Total 45 mg/l, Azúcar 1.60 gr/l.

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

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

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

www.achaval-ferrer.com

ventas@achaval-ferrerr.com

Degustação na Adega Brasil Delicatessen em 19 de agosto de 2011.