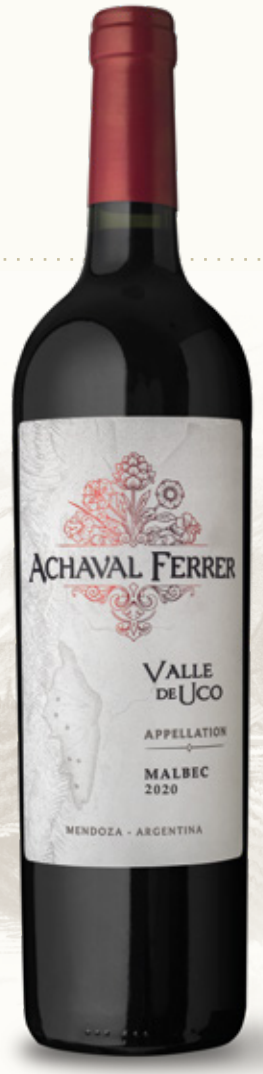
COSECHA
2020

PERFIL DEL VINO

APPELLATION VALLE DE UCO

ACHAVAL FERRER



Nacido de viñedos situados en diferentes orígenes del Valle de Uco en un rango de entre 950 m y 1.500 m de altura sobre el nivel del mar, este Malbec aún a toda la complejidad del mosaico de suelos y climas presentes en este valle, logrando un vino con expresión típica de montaña resaltada por su frescura, mineralidad y marcada estructura.

Achaval Ferrer tiene una única pasión: elaborar, desde el terruño, vinos tintos argentinos de clase mundial. Achaval Ferrer produce los Malbec mendocinos más aclamados por la crítica internacional, provenientes de fincas centenarias plantadas en 1.910; 1.921 y 1.950.

FICHA TÉCNICA

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

VARIETAL
100% Malbec

ORIGEN
Valle de Uco, Mendoza, a 1.100 metros sobre el nivel del mar
Blend de Chacayes - Tunuyán, Altamira - San Carlos y Gualtallary - Tupungato

SUELO
De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con gravilla debajo. Muy buen drenaje.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldero vertical de entre 1.30 - 1.50 metros.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Sustentable.

RENDIMIENTO
5.000 Kgs por hectárea.

MOMENTO DE COSECHA
28 de Marzo de 2019

ALCOHOL 15.0%

PH 3.6

ACIDEZ TOTAL 6.45 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 25.2

ELABORACIÓN
Varios remontajes abiertos diarios con suave lluvia sobre el sombrero, seguido al final de un suave prensado determinado por los resultados de la degustación diaria.
Durante todo este proceso, no se realizan filtraciones, ni maceraciones pre fermentativas en frio, no se corrige la acidez natural que trae la uva, no realizan sangrados durante la maceración fermentativa ni se agregan enzimas de ningún tipo durante la vinificación.

FERMENTACIÓN
Se lleva a cabo en tanques de cemento a alta temperatura (entre 29 y 32 grados centígrados) con muchos remontajes diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
100% espontánea durante la crianza en barrica.

CRIANZA EN BARRICAS
Durante 13 meses en barricas de roble francés segundo y tercer uso.

PREMIOS & PUNTAJES

Tim Atkin MW — **93 PTS**

Si vas a hacer una mezcla del Valle de Uco, tiene sentido usar uvas de Los Chacayes,Gualtallary y Paraje Altamira. Este blend es enfocado, fresco y equilibrado, muy bebible y abierto, crujiente cereza negra y fruta de arándanos, un toque de violeta y atractivo. Roble discreto.

Achával Ferrer™ Malbec, Red Wine, Stoli Group USA, LLC, New York, NY. ©2017 Achával Ferrer S.A.