COSECHA
2019

PERFIL DEL VINO

FINCA MIRADOR



El viñedo Mirador fue plantado en el año 1.921 sobre un lecho de río seco en Medrano. Finca Mirador es sol, arena y calor furioso; pero aunque el agua ya no corre a través de este río seco, una brisa fresca si desciende toda las noches de verano ayudando a mantener la acidez natural de este estructurado Malbec. Siempre monolítico y austero, con un núcleo de fruta negra, grafito y especias, este vino mostrará toda su complejidad cuando con el paso del tiempo despliegue todas sus capas.

ACHAVAL FERRER

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.

TECHSHEET

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

VARIETAL
100% Malbec

ORIGEN
Medrano (Junín, Mendoza) a 700 metros sobre el nivel del mar.

SUELO
De origen aluvional, con una capa superficial de unos 80 cm de arcilla limosa sobre una cama de arena y roca erosionada.

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

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Sustentable

RENDIMIENTO
2.500 Kgs por hectárea

MOMENTO DE COSECHA
28 de Marzo de 2019

ALCOHOL 14.2%

PH 3.57

ACIDEZ TOTAL 6.27 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24.2

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 frío, 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 14 meses en barricas de roble francés nuevas

PREMIOS Y PUNTAJES

JAMESSUCKLING.COM — **95 PTS**

Complejo y realmente seductor de arándanos, pedernal y notas balsámicas con violetas y especias oscuras. Un tinto con cuerpo y taninos densos y pulidos. Muy apretado y amplio en el paladar, repleto de taninos firmes y musculosos. Mejor guardarlo. Mejor a partir de 2024.

Tim Atkin MW — **94 PTS**

Atractivamente fresco y bien equilibrado para un tinto de Medrano, este es un Malbec de tinta y muy bien juzgado. Maneja su madera nueva con facilidad y seguridad, es un vino fresco, con textura de arándanos y cerezas negras, con un poco de mineralidad calcárea en el final. 2023-29.

Robert Parker WINE ADVOCATE — **94 PTS**

El Malbec Finca Mirador 2019 de un solo viñedo proviene de una parcela de Malbec en Medrano plantada con viñas viejas. Es el más cálido de todos los viñedos y ofrece vinos aromáticos, especiados y de fruta negra con marcada acidez (o sensación) y buena estructura. El vino tiene un perfil más elegante, y un roble poco prominente. Todavía está maduro, pero tiene equilibrio y es más sofisticado de lo que solía ser.

vinous — **94 PTS**

De color púrpura oscuro. Los aromas incluyen mermelada de ciruela madura y morera con toques de naranja petit four y eucalipto sobre notas secundarias de roble. Indulgentes en boca con energía alcohólica y frescura suave, los sabores de mermelada están subrayados por taninos suaves y de grano fino. Un vino suave, maduro e intenso.

winery@achaval-ferrer.com • www.achaval-ferrer.com

achavalferrer @achavalferrer achavalferrer

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