PERFIL DEL VINO

QUIMERA

TINTO

COSECHA
2021



La palabra Quimera tiene dos significados diferentes, y ambos tienen íntima relación con este vino. En la mitología griega, la "Quimera" era una bestia formada por las partes de tres animales diferentes. Esta es una conexión clara con el hecho de ser un vino de corte. Aún así, el segundo significado de la palabra es el que mejor representa al vino. Una Quimera es una búsqueda imposible, la búsqueda de lo inalcanzable. Esta es la mentalidad que todos tienen en los viñedos y la bodega cada año cuando producen este vino: sin seguir ninguna regla o tradición, el objetivo es producir la mejor mezcla posible cada año. Quimera es diseño y arquitectura, un descubrimiento íntimo, una búsqueda de la perfección.

ACHAVAL FERRER

Achaval-Ferrer tiene una única pasión: elaborar, desde el terruño, vinos 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

COMPOSICIÓN VARIETAL
48% Malbec, 19% Cabernet Sauvignon,
18% Cabernet Franc, 13 Merlot, 2% Petit Verdot

ORIGEN
Perdriel (Luján de Cuyo): Malbec
Medrano (Junín): Cabernet Sauvignon
Tupungato (Valle de Uco): Merlot y Cabernet Franc
Los Árboles (Tunuyán): Cabernet Sauvignon

SUELO
Perdriel: De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con gravilla debajo. Muy buen drenaje.
Medrano: De origen aluvional, con una capa superficial de unos 80cm de arcilla limosa sobre una cama de arena y roca erosionada.
Tupungato: Suelo muy poco profundo con gravas en la superficie combinadas con cenizas volcánicas y rocas calcáreas. Muy buen drenaje.
Los Árboles: Gran presencia de piedras de bordes redondeados, grava con forma dentada y coluvión. Suelo con un marco franco arenoso que proporciona un drenaje ideal

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldero vertical de entre 1.70 - 1.80 metros.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Altamente sustentable.

RENDIMIENTO 4.500 kilos por hectárea

ALCOHOL 14,6%

PH 3,7

ACIDEZ TOTAL 6,0 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24,6

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

FERMENTACIÓN
Varios remontajes abiertos diarios con suave lluvia sobre el sombrero, seguido al final con 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.
Cada variedad es fermentada de manera independiente, y apenas terminadas las fermentaciones se hace el corte final para bajarlo a barrica ya como vino de corte.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
Durante 13 meses en barricas de roble francés. El 50% son barricas nuevas y el 50% de segundo uso.

CRIANZA EN BARRICAS
Durante 13 meses en barricas de roble francés nuevas.

PREMIOS Y PUNTAJES

Robert Parker WINE ADVOCATE **92 PTS**

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