

COSECHA
2022

QUIMERA

MEMENTO

SINGLE VINEYARD BLEND

ACHAVAL FERRER

La palabra Quimera tiene dos significados, y ambos tienen íntima relación con este vino. En la mitología griega, la Quimera era una criatura 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. Memento y Diamante representan una dualidad que se potencia, el contraste entre la tradición y la innovación, entre la elegancia de Luján de Cuyo y la complejidad del Valle de Uco.

PERFIL DEL VINO

Perdriel, Luján de Cuyo, 980 metros sobre el nivel del mar. Zona de plantación tradicional, localmente conocida como "Primera Zona", que rinde homenaje a sus viñedos históricos y al tiempo de plantación. La región cuenta con suelos aluviales con una capa superior de limo y arcilla, y una base de rocas erosionadas. Su suelo contribuye a dar elegantes taninos del vino, permitiendo un perfil aromático complejo gracias a la combinación de los varietales seleccionados. Elaborado a través de prácticas vitícolas clásicas enraizadas en la tradición, reflejando la influencia de los inmigrantes que llegaron a Mendoza en las primeras décadas del siglo XX

ENÓLOGO Gustavo Rearte

COMPOSICIÓN VARIETAL

60% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

ORIGEN

Perdriel, Luján de Cuyo "Primera Zona". A 980 metros sobre el nivel del mar

SUELO

De origen aluvional. Suelo franco arenoso con presencia de capas de limo y con canto rodado en profundidad. Muy buen drenaje

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Guyot Doble

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO

Tradicional

RENDIMIENTO 4.500 kg/Ha

COSECHA 7 De Marzo al 21 de Abril | Manual | Cajas de 20 kg

ELABORACIÓN

Su suelo con gran presencia de limo, aporta delicadeza, complejidad y sutileza a cada varietal que producimos. Cada varietal se fermenta por separado en tanques de concreto, sobre todo pequeños lotes de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Una vez terminada la fermentación se prueban con los componentes que tenemos de Malbec buscando lograr un blend de gran volumen en boca y elegancia, dado por el mayor porcentaje de Malbec. Doble selección de racimos y granos para lograr la máxima calidad de uva. Fermentación en tanques de concreto, a una alta temperatura (entre 29 y 32 grados centígrados), sin maceraciones pre fermentativas en frío, ni filtraciones o sangrados. La uva conserva su acidez natural durante los procesos de remontajes abiertos diarios en la fermentación. Finaliza con un suave prensado determinado por degustación diaria

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24

ALCOHOL 14% **PH** 3,65

ACIDEZ TOTAL 6,1 gr/L

AÑEJAMIENTO

Envejecimiento en barricas durante 13 meses. 40% en barricas de primer uso y 60% en barricas de segundo uso

EMBOTELLADO

22 de noviembre de 2023. Embotellado en origen. Sin clarificar, ni filtrar, a fin de mantener la integridad de aromas y sabores. Por ello este vino puede presentar sedimentos que no afectan su calidad

PREMIOS Y PUNTAJES

JAMESSUCKLING.COM **94 PTS**

Profundo e intenso, con aromas de pimienta, hierbas secas y frutos negros maduros. De cuerpo completo y potente, pero equilibrado con un sutil toque floral de violetas. Taninos precisos estructuran el paladar, dando paso a un final audaz y amplio. Un blend compuesto por 60% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon y 15% Cabernet Franc. Ideal para beber ahora o guardar

winery@achaval-ferrer.com www.achaval-ferrer.com achavalferrer achavalferrer
Achával Ferrer™ Malbec, Red Wine, Stoli Group USA, LLC, New York, NY. ©2017 Achával Ferrer S.A.