PERFIL DEL VINO

COSECHA
2023

QUIMERINO | TINTO

37 % PINOT NOIR · 30 % MALBEC
21 % SYRAH · 12 % SAUVIGNON BLANC

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

VINIFICACIÓN

El Pinot Noir y Malbec fermentados en tanques de concreto, mientras que el Sauvignon Blanc y el Syrah lo fueron en tanques de acero inoxidable. Ninguno de los vinos tuvo paso por madera. El corte final se ensambla previo al embotellado, para así garantizar gran expresión frutal, en un corte que consideramos ideal.

COSECHA

Segunda quincena de Marzo 2023

ORIGEN

Pinot Noir de Chacayes, Valle de Uco
Sauvignon Blanc de Chacayes, Valle de Uco
Syrah de Gualtallary, Valle de Uco
Malbec de Gualtallary, Valle de Uco - Perdriel, Luján de Cuyo y Chacayes, Valle de Uco.

ALCOHOL

14,5 %

ACIDEZ

6.00 g/L

PH

3,7 %

Sin T.A.C.C. · GLUTEN FREE · VEGAN

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