PERFIL DEL VINO

COSECHA
2023

QUIMERINO

BLANCO

90 % SAUVIGNON BLANC
10 % ROUSSANNE MARSANNE



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

Cada cepa fué fermentada por separado en tanques de acero inoxidable. El corte final se realizó previo al embotellamiento.

COSECHA

La segunda semana de marzo 2023

ORIGEN

Los Chacayes, Valle de Uco. Mendoza

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.