2021

CHARDONNAY

SINGULAR

Una colección surgida de singulares parcelas, ocultas en nuestras emblemáticas fincas.De partidas sumamente escasas en botellas numeradas. Estas peculiaridades, acentuadas a través de métodos específicos de vinificación, constituyen las expresiones varietales más curiosas que Achaval Ferrer haya podido imaginar.

ACHAVAL FERRER



FICHA TÉCNICA

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

VARIETAL
100% Chardonnay

ORIGEN
50% San José, Tupungato. 50% Gualtayary, Tupungato. Valle de Uco.

SUELO
De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con gravilla debajo. Muy buen drenaje.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Sustentable.

ALCOHOL 13,3%

PH 3.6

ACIDEZ TOTAL 6.00g/L

FERMENTACIÓN
100% de ambos vinos fermentados en barricas de roble francés. 20% en barricas nuevas, 40% en barricas de segundo uso. Battonage 2 veces por mes, por lo primeros 6 meses. Alrededor de un 30% de vino hace fermentación maloláctica, el resto sin generar para sostener la frescura y generar balance propio del estilo de Achaval Ferrer.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
100% espontánea durante la crianza en barrica.

CRIANZA EN BARRICAS
12 meses en las barricas de fermentación.

BOTELLAS ELABORADAS
1900 unidades

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