# 2023
# Sauvignon Blanc

SINGULAR

ACHAVAL FERRER




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

## FICHA TÉCNICA

**ENÓLOGO**
Gustavo Rearte

**VARIETAL**
100% Sauvignon Blanc

**ORIGEN**
Finca Pircas, Vista Flores - 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%

**PH** 3.2

**ACIDEZ TOTAL** 7.7g/L

**FERMENTACIÓN**
100% en barricas de roble francés. 20% en barricas nuevas, 40% en barricas de segundo uso, 35% en barricas de tercer uso y 5% en ánforas. Battonage 2 veces por mes, por lo primeros 6 meses. Alrededor de un 30% de vino hace fermentación maloláctica, el resto se conserva para sostener la frescura y generar el 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**
1959 unidades


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