COSECHA
2021



PERFIL DEL VINO

FINCA ALTAMIRA

Plantada en 1950. Finca Altamira se ubica al pie de los Andes, en el margen sur del río Tunuyán. Altamira es montaña con clima extremo, reflejo de su posición en el Valle de Uco. Las condiciones de crecimiento son desafiantes, su perfil de suelo único presenta cenizas volcánicas y rocas con sedimentos calcáreos.
Como la cordillera, tan cercana a nuestro viñedo, el Malbec de Finca Altamira es un vino que transmite la mineralidad de su entorno, mostrándose fresco y vertical.

FICHA TÉCNICA

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

AGRÓNOMO
Leopoldo Gomez

VARIETAL
100% Malbec

ORIGEN
Altamira, Valle de Uco, Mendoza a 1100 m.s.n.m.

SUELO
Origen aluvional; capa superficial limo-arenosa y mezcla de cenizas volcánicas (propias de volcán Tupungato) de unos 30 cm; capas de rocas erosionadas (canto rodado), ricas en sedimentos calcáreos.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldero vertical de 1.80 metros de altura.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Tradicional

RENDIMIENTO
2.500 Kg por hectárea

COSECHA
19 de marzo de 2021. Manual, en cajas de 12 kg.

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24,4

ALCOHOL 14,5%

AZÚCAR RESIDUAL 2,53

PH 3,75 **ACIDEZ TOTAL** 6,3 g/L

ELABORACIÓN
Doble selección de racimos y granos para lograr la máxima calidad de uva. Fermentación en tanques de concreto, 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.

FERMENTACIÓN Y AÑEJAMIENTO
La fermentación primaria tuvo lugar en pequeños tanques de concreto. La fermentación maloláctica se realizó en barricas nuevas de roble frances, donde se añejo por un maximo de 14 meses.

EMBOTELLADO
19 de noviembre de 2022. 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. Recomendamos decantar una hora antes de su consumo.

ACHAVAL FERRER

Achaval Ferrer tiene una única pasión: elaborar desde el terruño vinos argentinos de clase mundial. Achaval Ferrer, fiel intérprete del terroir, elabora Malbec proveniente de sus viñedos centenarios plantados en 1910, 1921, 1923 y **1950**. Ubicados en las regiones más renombradas de Mendoza: Luján de Cuyo, el Este mendocino y el Valle de Uco, representan la herencia y tradición vitivinícola de la provincia, destacando la riqueza y diversidad de cada zona.

NOTAS DE CATA

Este vino se muestra mas allá de los descriptores típicos del Malbec, las notas de violetas y frutas rojas se combinan armoniosamente con cáscara de naranja y los sabores balsámicos. Las notas minerales y una marcada frescura le dan a este vino una identidad única y propia.

PREMIOS Y PUNTAJES

JAMESSUCKLING.COM **98 PTS**

DescoR ChadOS **97 PTS**

Tim Atkin MW **96 PTS**

drinks business GLOBAL MALBEC MASTERS MASTER 2024

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