COSECHA
2021



PERFIL DEL VINO

FINCA BELLA VISTA

Plantada en 1910. Finca Bella Vista se ubica en la ribera sur del río Mendoza, en Perdriel, Luján de Cuyo. El suelo se compone de sedimentos franco arenosos, con depósitos de limo en diferentes niveles. Pasando el metro de profundidad predominan la arena y el canto rodado de gran tamaño.Una expresión elegante, fiel al terruño y propia del estilo de la región.

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.

FICHA TÉCNICA

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

AGRÓNOMO
Leopoldo Gomez

VARIETAL
100% Malbec

ORIGEN
Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza a 990 m.s.n.m.

SUELO
De origen aluvional. Suelo franco arenoso con presencia de capas de limo y con canto rodado en profundidad. Muy buen drenaje.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Guyot. Espaldero vertical de 1.80 metros de altura.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Tradicional

RENDIMIENTO
2.500 kg por hectárea.

COSECHA
8 de Marzo 2021. Manual, en cajas de 12kg

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.

NOTAS DE CATA

Este vino se destaca por su elegancia. Su perfil expresivo y floral se entrelaza con taninos aterciopelados, una acidez vibrante y un final largo y persistente. Es una manifestación sofisticada y delicada del Malbec.

PREMIOS Y PUNTAJES

JAMESSUCKLING.COM **95** PTS

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