COSECHA
2021




PERFIL DEL VINO

# FINCA MIRADOR

Plantada en 1921. Finca Mirador se encuentra a orillas del lecho del río Tunuyán inferior, ubicado en Medrano, departamento de Junín, en el Este de Mendoza, a 700 m.s.n.m. El suelo de Finca Mirador franco arcilloso en superficie y franco arenoso en profundidad, refleja la intensidad del sol y el calor abrasador. Cada noche de verano una brisa fresca desciende desde las cerrilladas cercanas, ayudando a mantener la acidez natural de este Malbec estructurado. Este vino, de perfil monolítico en su juventud, revelará toda su complejidad con el paso del tiempo.

## FICHA TÉCNICA

**ENÓLOGO**
Gustavo Rearte

**AGRÓNOMO**
Leopoldo Gomez

**VARIETAL**
100% Malbec

**ORIGEN**
Medrano, Junín, Mendoza a 700 m.s.n.m.

**SUELO**
De origen aluvional, con una capa superficial de unos 40 cm franco arcillosa sobre una cama de arena y roca erosionada.

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

**MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO**
Tradicional

**RENDIMIENTO**
2.500 Kg por hectárea

**COSECHA**
11 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**
18 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 destaca por su expresión desértica: el esfuerzo excepcional de nuestras vides por crecer y madurar en condiciones tan desafiantes da lugar a un vino untuoso y envolvente que conquista el paladar. Su núcleo, rico en fruta negra, grafito y especias, aporta una complejidad única y un carácter profundo.

## PREMIOS Y PUNTAJES

JAMESSUCKLING.COM **96** PTS


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