COSECHA
2022



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

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
9 de Marzo 2022. Manual, en cajas de 12kg

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24,8

FRACCIONAMIENTO
19 de Noviembre 2023.

ALCOHOL 14,5%

AZÚCAR RESIDUAL 1,78

PH 3,6 **ACIDEZ TOTAL** 6 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
26 de noviembre de 2023. 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.

PRODUCCIÓN 8.452 Botelllas

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**

Robert Parker WINE ADVOCATE **93 PTS**

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