COSECHA
2021



PERFIL DEL VINO

FINCA NAZARENAS

Plantada en 1923. Finca Nazarenas se ubica en Agrelo, Luján de Cuyo sobre un cono aluvional. Sus suelos arcillosos y profundos de mas de 1,50mts, otorgan a esta finca una unicidad que describe a su Malbec centenario.
Las noches frescas, producto de la gran amplitud térmica de la zona, aportan un descanso a nuestro viñedo, logrando una expresión de fruta con muy buena tensión entre madurez y frescura natural.

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
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza a 950 m.s.n.m.

SUELO
De origen aluvional. Suelo franco arcilloso y con canto rodado en profundidad. Buen drenaje.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Guyot. Espaldero vertical bajo.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Tradicional

RENDIMIENTO
2.500 Kg por hectárea

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

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24,8

ALCOHOL 14,5%

AZÚCAR RESIDUAL 1,9 gr/L

PH 3,6 **ACIDEZ TOTAL** 6,45 gr/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.

NOTAS DE CATA

Este vino se distingue por su aroma complejo y envolvente, con intensas notas de moras maduras y matices especiados, aportando profundidad y sofisticación. En boca presenta una textura sedosa y voluptuosa, donde los taninos firmes y frescos se integran perfectamente, proporcionando una estructura armónica que perdura en el paladar dejando una sensación de elegancia y equilibrio.

PREMIOS Y PUNTAJES

JAMESSUCKLING.COM — 96 PTS

DescoR ChadOS — 96 PTS

Tim Atkin MW — 95 PTS

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