COSECHA
2019

PERFIL DEL VINO

MENDOZA MERLOT

La definición de libro de lo que debe ser un Merlot en una buena añada. De color violeta profundo, este vino es fresco y complejo, con notas a hoja de tomate, ciruelas y especias en nariz y paladar. El vino es texturado y redondo con una nota sedosa. Sus taninos elegantes marcan un largo y complejo final. Los bajos rendimientos, el manejo cuidadoso de los viñedos y la vinificación de baja intervención son el sello distintivo de este y todos los demás vinos Achával-Ferrer.



ACHAVAL FERRER

Achával-Ferrer tiene una única pasión: elaborar, desde el terruño, vinos tintos argentinos de clase mundial. Achával-Ferrer produce los Malbec mendocinos más aclamados por la crítica internacional, provenientes de fincas centenarias plantadas en 1.910; 1.921 y 1.950.

TECHSHEET

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

VARIETAL
100% Merlot

ORIGEN
Cordón del Plata: Tupungato - Valle de Uco
Perdriel: Luján de Cuyo

SUELO
Tupungato (Valle de Uco): Suelo muy poco profundo con gravas en la superficie combinadas con cenizas volcánicas y rocas calcáreas. Muy buen drenaje.
Perdriel (Luján de Cuyo): De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con gravilla debajo. Muy buen drenaje.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldero vertical de entre 1.70 - 1.80 metros.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Sustentable

RENDIMIENTO
8,000 Kgs por hectárea

MOMENTO DE COSECHA
13 de Abril 2019

ALCOHOL 15,1%

PH 3,6

ACIDEZ 6,4 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24,8

ELABORACIÓN
FERMENTACIÓN
Se lleva a cabo en tanques de cemento a una alta temperatura (entre 29 y 32 grados centígrados) con muchos remontajes diarios. Varios remontajes abiertos diarios con suave lluvia sobre el sombrero, seguido al final con un suave prensado determinado por los resultados de la degustación diaria. Durante todo este proceso, no se realizan filtraciones, ni maceraciones pre fermentativas en frio, no se corrige la acidez natural que trae la uva, no realizan sangrados durante la maceración fermentativa ni se agregan enzimas de ningún tipo durante la vinificación.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
100% espontánea durante la crianza en barrica.

CRIANZA EN BARRICAS
Durante 12 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

PUNTUACIONES

JAMESSUCKLING.COM **94 PTS**

Ciruelas rojas y negras ahumadas con aceitunas negras, tabaco y especias dulces aquí. Los taninos y sabores densos pero harinosos realmente amplios, construyendo en el paladar antes de extenderse al final largo y sabroso. Un merlot con cuerpo. Mejor después de 2023.

Tim Atkin MW **92 PTS**

vinous **91 PTS**

El Merlot Mendoza 2019 es una mezcla de uvas de Luján de Cuyo y Tupungato, envejecidas durante 12 meses en roble usado. Color rojo granate vivo. En nariz ofrece notas puras de grosella negra y pimienta negra con tomillo y un toque de regaliz sobre un suave lecho de madera. En boca, los taninos son agarrables conuna frescura jugosa y un flujo compacto que mantienen el acabado tenso. Dos años más en botella se adaptarán muy bien a este merlot.

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