


COSECHA
**2022**

# QUIMERA

## DIAMANTE

SINGLE VINEYARD BLEND

ACHAVAL FERRER

La palabra Quimera tiene dos significados, y ambos tienen íntima relación con este vino. En la mitología griega, la Quimera era una criatura formada por las partes de tres animales diferentes. Esta es una conexión clara con el hecho de ser un vino de corte. Aún así, el segundo significado de la palabra es el que mejor representa al vino. Una Quimera es una búsqueda imposible, la búsqueda de lo inalcanzable. Memento y Diamante representan una dualidad que se potencia, el contraste entre la tradición y la innovación, entre la elegancia de Luján de Cuyo y la complejidad del Valle de Uco.

### PERFIL DEL VINO
Tupungato, Valle de Uco, 1.100 metros sobre el nivel del mar. Una región con suelos de origen aluvial, con una capa superficial de cal y cenizas volcánicas sobre grandes rocas erosionadas ricas en sedimentos volcánicos. Las vides de 20 años en este terroir único exhiben una notable complejidad, reflejando las condiciones excepcionales de la vinificación a gran altitud. Su perfil refleja la innovación y el carácter distintivo de sus variedades. El método de vinificación permite crear un vino novedoso y sorprendente

### ENÓLOGO
Gustavo Rearte

### COMPOSICIÓN VARIETAL
60% Merlot, 35% Cabernet Franc, 5% Carmenere

### ORIGEN
Cordón del Plata, Tupungato, Valle de Uco.
A 1.100 metros sobre el nivel del mar

### SUELO
Muy poco profundo con gravas en la superficie combinadas con cenizas volcánicas y rocas calcáreas. Muy buen drenaje

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Cordón Bilateral

### MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Sustentable

### RENDIMIENTO
5.000 kg/Ha

### COSECHA
9 De Marzo al 15 de Abril |
Manual | Cajas de 20 kg

### ELABORACIÓN
En este viñedo de Cordón del Plata, las catorce hectáreas – 7 de Merlot, 6,7 de Cabernet Franc y 0,3 de Carmenere – se preparan desde origen para buscar la más fiel expresión del suelo, ajustando la combinación entre ellas. La premisa es alcanzar gran elegancia y vibración en mitad del paladar. Doble selección de racimos y granos para lograr la máxima calidad de uva. Fermentación en tanques de concreto a una alta temperatura (entre 29° y 32° C), 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

**BRIX AL MOMENTO DE COSECHA** 24.6

**ALCOHOL** 14.5% **PH** 3,60

**ACIDEZ TOTAL** 6,0 gr/L

### AÑEJAMIENTO
Envejecimiento en barricas durante 13 meses.
40% en barricas de primer uso y 60% en barricas de segundo uso

### EMBOTELLADO
20 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

### PREMIOS Y PUNTAJES
JAMESSUCKLING.COM **94 PTS**

*Un blend firme y estructurado del Valle de Uco, que presenta frutas negras, espresso y un núcleo concentrado de fruta madura. De cuerpo completo y robusto, con taninos marcados y un final audaz y expansivo. Repleto de carácter de fruta negra. Un blend compuesto por 60% merlot, 35% cabernet franc y 5% carmenere. Ideal para beber ahora*


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