ACHAVAL FERRER

QUIMERA

QUIMERA VITREO 2020 forma parte de una **colección única** de **3.075 botellas**, y representa la búsqueda de la perfección con los elementos de la naturaleza. El uso del vidrio como material de la obra elegida para representar este vino, es un paralelismo entre el suelo arenoso, las altas temperaturas y clima seco de Finca Mirador, en el Este de Mendoza, donde se cultiva el Malbec de este blend, y los elementos necesarios para crear el vidrio. Tanto el artista como el enologo han interpretado con arena y calor la búsqueda de la obra perfecta.

ENÓLOGO

Gustavo Rearte

COMPOSICIÓN VARIETAL

45% Malbec, 30% Malbec Finca Mirador
9% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc
6% Merlot , 1% Petit Verdot

ORIGEN

Perdriel (Luján de Cuyo): Malbec
Medrano (Junín): Malbec de Finca Mirador
Medrano (Junín): Cabernet Sauvignon
Cordón del Plata (Tupungato): Merlot y Cabernet Franc
Los Arboles (Tunuyán): Cabernet Sauvignon

SUELO

Perdriel: De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con gravilla debajo. Muy buen drenaje.
Medrano: De origen aluvional, con una capa superficial de unos 80cm de arcilla limosa sobre una cama de arena y roca erosionada.
Cordón del Plata: Suelo muy poco profundo con gravasen la superficie combinadas con cenizas volcánicas y rocas calcáreas. Muy buen drenaje.
Los Árboles: Gran presencia de piedras de bordes redondeados, grava con forma dentada y coluvión. Suelo con un marco franco arenoso que proporciona un drenaje ideal.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Principalmente guyot doble
Cordón bilateral en Cabernet Sauvignon y Franc

AÑADA

La añada 2020, la más cálida de los últimos veinte años y marcada por un clima seco, ha producido un vino de características únicas y excepcionales. Esta combinación de condiciones extremas hace de esta cosecha una pieza de colección muy codiciada por los aficionados al vino.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO

Sustentable. Manejo segun protocolos ya establecidos

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 25.2

VINIFICACIÓN

Luego de su evolución en barricas, el blend de Quimera 2020 fue ensamblado con el 30% de Achaval Ferrer Finca Mirador Malbec 2020 para poder lograr potenciar el Malbec y afinar el equilibrio propio del estilo de Quimera. De esta manera, obtenemos un mayor porcentaje de Malbec que aporta toda sus características del suelo de Medrano y una complejidad mayor a esta edición limitados

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

En barricas.

CRIANZA EN BARRICAS

Durante 16 meses en barricas de roble francés. 70% nuevas.

ALCOHOL 15.0% v/v PH 3.59





Título de la obra:
Portal Interdimensional
Autor:
Alejandro Herrera Guiñazu

Alejandro es un escultor fuera de serie, con amplios estudios internacionales en diversas técnicas. Su obra "Portal Interdimensional" combina la vitrofusión y el tallado de vidrio, logrando una fusión única que, de no ser atestiguada, podría considerarse irrealizable. Un escultor de lo imposible.

winery@achaval-ferrer.com www.achaval-ferrer.com achavalferrer achavalferrer