2017

CARMENERE

SINGULAR

Esta colección surge de pequeños tesoros singulares ocultos entre nuestros emblemáticos viñedos. Hileras de Syrah, halladas en Finca Bella Vista, el viñedo más antiguo de la bodega que data del año 1910; e hileras de Merlot y Carmenere descubiertas en Finca Diamante, procedente del prestigioso Valle de Uco. Estas peculiaridades, cuidadas con la más mínima intervención, constituyen las expresiones varietales más curiosas que Achaval Ferrer haya podido imaginar.

ACHAVAL FERRER



TECHSHEET

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

VARIETAL
100% Carmenere

ORIGEN
Finca Diamante, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.1.100 metros sobre el nivel del mar.

SUELO
De origen aluvional. Tiene una superficie poco profunda (30 cm) de piedra caliza combinada con cenizas volcánicas sobre capas de rocas erosionadas de gran tamaño ricas en sedimentos volcánicos. Excelente drenaje.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldero vertical de entre 1.30 - 1.50 metros.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Sustentable

RENDIMIENTO
4.500 kgs por hectárea

MOMENTO DE COSECHA
20 de Abril de 2017

ALCOHOL 15,0%

PH 3.75

ACIDEZ TOTAL 6.75 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24

ELABORACIÓN
Varios remontajes abiertos diarios con suave lluvia sobre el sombrero, seguido al final de 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
Se lleva a cabo en tanques de cemento a alta temperatura (entre 29 y 32 grados centígrados) con muchos remontajes diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
100% espontánea durante la crianza en barrica.

CRIANZA EN BARRICAS
Durante 15 meses en barricas de roble francés nuevas y usadas.

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