2022

PETIT VERDOT

SINGULAR

Una colección surgida de singulares parcelas, ocultas en nuestras emblemáticas fincas. De partidas sumamente escasas en botellas numeradas. Estas peculiaridades, acentuadas a través de métodos específicos de vinificación, constituyen las expresiones varietales más curiosas que Achaval Ferrer haya podido imaginar

ACHAVAL FERRER



FICHA TÉCNICA

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

VARIETAL
100% Petit Verdot

ORIGEN
Finca Agrelo

SUELO
Franco arcilloso en superficie y canto rodado, a partir del metro de profundidad

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldero bajo

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Sustentable

RENDIMIENTO
5000 kilos por hectárea

MOMENTO DE COSECHA
21 de Abril 2021

ALCOHOL 14 %

PH 3.55

ACIDEZ TOTAL 5.95 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24.8

ELABORACIÓN
El proceso de fermentación se realiza en bins plásticos de 400 kg, la idea es trabajar la escasa cantidad de uva de manera muy artesanal dado su volumen y sensibilidad. Para lograr la extracción se realizan varios pisoneados suaves, seguido al final de un suave prensado determinado por los resultados de la degustación diaria. Durante todo este proceso, no se realizan filtrados, ni maceraciones prefermentativas en frío, no se corrige la acidez natural que trae la uva, no se realizan sangrados durante la maceración fermentativa ni se agregan enzimas de ningún tipo durante la vinificación

FERMENTACIÓN
En bines plásticos de 400kg, conservado allí todo el tiempo hasta el añejamiento. No hay variación en los recipientes de fermentación. Artesanal con pisoneados suaves

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
Se da de manera espontánea dentro de las barricas para el añejamiento

CRIANZA EN BARRICAS
18 meses en barricas de roble francés de segundo uso

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