2017

SYRAH

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% Syrah

ORIGEN
Finca Bella Vista, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.
990 metros sobre el nivel del mar.

SUELO
De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con gravilla debajo. Muy buen drenaje.

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

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Sustentable.

RENDIMIENTO
3.500 kgs por hectárea

MOMENTO DE COSECHA
31 de Marzo de 2017

ALCOHOL 14,5%

PH 3.62

ACIDEZ TOTAL 6.60g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24.2

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.

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

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