QUIRON

FIELD BLEND

Plantado en 1932

ACHAVAL FERRER



COSECHA
2019

Quiron Field Blend, una obra maestra inspirada en el legendario Quirón, el mentor de héroes mitológicos. Este vino encarna la sabiduría y paciencia que caracterizan a esta noble criatura, reflejando el esmero en su proceso de creación. Quiron Field Blend proviene de una histórica parcela a orillas del Río Mendoza en Perdriel, Luján de Cuyo. Plantada en 1932 por inmigrantes europeos y que nos tomó 2 años llevar a su máximo esplendor agronómico respetando y poniendo en valor su legado histórico.

Field Blend (sustantivo)

1- Composición vinícola de un viñedo específico, donde distintas variedades de uvas se cultivan y cosechan juntas en una misma parcela.
2 - Vino resultante de esa combinación, que refleja la diversidad de cada varietal y logra una fusión única en su perfil de sabor.

Cada varietal en este blend cuenta una historia de culturas y tradiciones vinícolas europeas fusionadas con la riqueza del terruño local, resultando en un vino de singularidad inigualable. La complejidad y profundidad de Quiron Field Blend son un testimonio del esfuerzo y la visión de quienes crearon esta obra sublime, capturando la esencia del arte de vinificar en su forma más auténtica y refinada.

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

ORIGEN
Perdriel, Lujan de Cuyo.

TAMAÑO Y RENDIMIENTO
1 hectárea con rendimiento promedio por debajo de los 3.000 kilos

COMPOSICIÓN VARIETAL
Cabernet Sauvignon – Bonarda – Malbec – Cabernet Franc – Merlot – Barbera – Tempranillo – Petit Verdot & Syrah.

SUELO
De origen aluvional, los suelos de Perdriel son franco-arenosos, con capas de limo y presencia de canto rodado en profundidad que aseguran un excelente drenaje. Esta composición permite un desarrollo equilibrado de la vid y da lugar a uvas de gran concentración y vinos de elegancia y tipicidad.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldero bajo, sin superar el 1,5 metro

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Cuidado de viñedo sustentable. Máximo cuidado de preservación de pie franco centenario.

COSECHA
Se toma como referencia, punto de madurez ideal de Malbec + 1 semana. Manual en cajas plásticas de 12kg. El 25 de marzo de 2019.

ELABORACIÓN
Luego de la cosecha la uva se somete a un prensado suave antes de iniciar la fermentación en bines de 700 litros. Durante aproximadamente diez días se realizan controles diarios y remontajes manuales para asegurar una extracción equilibrada. Finalizada la fermentación, el vino se filtra suavemente. En todo el proceso de vinificación no se incorporan enzimas ni se aplican técnicas de clarificación, respetando así la expresión más pura de la fruta.

ALCOHOL 14.5% **PH** 3.73
ACIDEZ TOTAL 5.86 gr/L

CRIANZA
14 meses en barricas de roble francés.

EMBOTELLADO
16 de marzo, 2022.

ESTIBA EN BOTELLA
3 años previo a su lanzamiento.

winery@achaval-ferrer.com www.achaval-ferrer.com achavalferrer achavalferrer
Achával Ferrer™ Malbec, Red Wine, Stoli Group USA, LLC, New York, NY. ©2017 Achával Ferrer S.A.