

### SOBRE O PRODUTOR:

A Achaval Ferrer foi fundada em 1998 no distrito de Perdriel, região de Luján de Cuyo (Mendoza), por seis amigos sonhadores e apaixonados por vinho. Dois princípios fundamentais regem os objetivos da bodega: a busca pela qualidade em todos os seus vinhos e o respeito pelo *terroir*.

A direção técnica está nas mãos do sócio italiano Roberto Cipresso, um dos mais respeitados e requisitados enólogos do mundo na atualidade. Especialista em vinhos de pequena produção e alta qualidade, Cipresso, com sua visão aguda e intuitiva, tem levado a bodega a interpretar de maneira brilhante os *terroirs* de seus vinhedos.

Apesar de muito jovem, a Achaval Ferrer já é considerada uma das melhores vinícolas das Américas e do mundo! A revista americana Wine & Spirits a elegeu "Vinícola do Ano 2009". O Finca Bella Vista 2010 foi o primeiro vinho argentino a figurar entre os Top 10 da revista Wine Spectator.

### SOBRE O VINHO:

A linha da Achaval-Ferrer chamada Finca (fazenda) é composta por três vinhos: Altamira, Bella Vista e Mirador. Os três Fincas são produzidos exatamente da mesma maneira – seja no vinhedo ou na adega – pois o objetivo é expressar as características únicas dos três *terroirs* que cada vinho representa.

Finca Altamira é o nome do vinhedo que dá origem a esta joia líquida. Localizado em La Consulta, no Valle de Uco, (1.050 msnm.), seus 6 hectares estão plantados com vinhas de Malbec de mais de 90 anos e em "pé franco". Verdadeiro tesouro vitícola que, fosse em França, faria jus à classificação *Grand Cru*. Cada videira produz apenas 400 g de uva e são necessárias três plantas para se produzir uma única garrafa de Altamira.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** Malbec; colheita manual.

**Vinificação:** em tanques de concreto revestidos de resina epóxi e com controle de temperatura.

**Amadurecimento:** 15 meses em barricas novas de carvalho francês. É engarrafado sem clarificação ou filtração, para preservar todo seu caráter.

**Gradação alcoólica:** 14,0%

**Acidez:** 6,37 g/l. (pH 3,6)

**Açúcar Residual:** \_\_\_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** púrpuro profundo, quase negro.

**Aroma:** leque aromático de grande pureza, elegância e complexidade, lembrando frutas negra e vermelha maduras e secas, como cassis, cereja, amora, ameixa...; notas de flores, especiarias, balsâmicas, de alcaçuz, chocolate negro e minerais.

**Sabor:** na boca é cheio, denso, mas elegante, com taninos firmes, mas de alta qualidade, notas minerais e de fruta negra, frescor vibrante e longa persistência. Um vinho longo, mas já delicioso!

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com cordeiro assado, churrasco e pratos de carnes vermelhas em geral. Recomendamos decantar este vinho cerca de uma hora antes de bebê-lo. Servir a 16-18°C.

