



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 Bella Vista é o vinhedo mais antigo da Achaval Ferrer. São 7 hectares (980 msnm.), localizados no prestigiado distrito de Perdriel, em Luján de Cuyo. Suas vinhas de Malbec estão plantadas em "pé franco" e têm mais de 100 anos de idade, um sonho para qualquer enólogo! Cada videira produz apenas 400 g de uva e são necessárias três plantas para se produzir uma garrafa de Bella Vista.

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: 6,56 g/l. (pH 3,7)

Açúcar Residual: 1,56 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro profundo.

Aroma: leque aromático de grande complexidade e elegância, com perfumes de amora negra, mirtilo e framboesa negra, nuances balsâmicas e florais de violeta, especiarias picante e doces, tabaco e grafite.

Sabor: na boca também se mostra super elegante, com frescor vibrante, densidade, taninos de textura sedosa, muita fruta escura madura e seca e uma longa, longa persistência. Mais uma prova de equilíbrio e elegância da Achaval-Ferrer!

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

PREMIAÇÕES:

- 2011: WS95 / RP95

- 2010: WS95 / RP93

- 2009: WS91 / RP98