



### 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". Seu 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. Tesouro vitícola da Achaval Ferrer, o vinhedo da Finca Mirador (700 msnm.), possui 6 hectares compostos por vinhas velhas de Malbec em "pé franco" (com as raízes originais europeias), plantadas em 1928 no distrito de Medrano. Cada videira produz apenas 400 g. de uva e são necessárias três plantas para se produzir uma única garrafa de Mirador.

### 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:** 6,64 g/l. (pH 3,6)

**Açúcar Residual:** 1,56 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-púrpuro profundo.

**Aroma:** leque aromático de grande complexidade, com notas de fruta negra madura, como amora, cassis e framboesa, especiarias doces e picantes, ervas, tabaco, grafite e um toque balsâmico.

**Sabor:** na boca não nega ter nascido de vinhas velhas, é concentrado, mas extremamente elegante, com taninos de textura aveludada, saboroso, com um belo frescor e final muito longo. Excepcional, equilibrado e elegante, como todos os vinhos da Achaval-Ferrer!

### 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.

### PREMIAÇÕES:

- 2011: WS96 / RP92

- 2010: WS94 / RP95

- 2009: WS90 / RP96