



Achaval-Ferrer Malbec 2017

Achaval-Ferrer
Mendoza / Argentina

www.achavalferrer.com



SOBRE O PRODUTOR:

A Achaval Ferrer foi fundada em 1998 no distrito de Perdriel, região de Luján de Cuyo (província de 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, porque não, 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:

Pura expressão da Malbec argentina, este vinho é produzido com uvas de vinhedos distintos localizados em três zonas vitivinícolas de Mendoza: Luján de Cuyo, Valle de Uco, Medrano. A idade desses vinhedos varia de 12 a 118 anos.

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: 10 meses em barricas de carvalho francês (25% novas e o restante de 2º uso). É engarrafado sem clarificação ou filtração, para preservar todo seu caráter.

Gradação alcoólica: 14,5%

Acidez: 6,15 g/l. (pH 3,8)

Açúcar Residual: ___ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro profundo.

Aroma: sedutor, com grande intensidade e pureza, emanando nuances florais (uma de suas marcas!), de frutos vermelhos e negros maduros (como cereja, amora e framboesa), minerais, especiarias e sutis toques de carvalho.

Sabor: boca intensa, densa, com taninos superaveludados, sabores frutados e puros, delicioso frescor e alta persistência. É sempre difícil parar de bebê-lo...

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com cordeiro assado, churrasco e pratos de carnes vermelhas em geral.

Servir a 16-18°C

PREMIAÇÕES:

- 2014: RP91

- 2013: WS90 / Descorchados 93

- 2012: WS91 / RP91 / Dec93 / Descorchados 90