



Achaval-Ferrer Malbec Blend 2016

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*.

Até dias recentes a direção técnica esteve à cargo do enólogo italiano Roberto Cipresso, um dos mais respeitados e requisitados enólogos do mundo na atualidade, e do sócio Santiago Achaval. Especialista em vinhos de pequena produção e alta qualidade, o talento de Cipresso fez com que os vinhos da bodega rapidamente conquistassem os mais exigentes críticos de vinhos do mundo e uma legião fiel de consumidores.

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:

Resultado do blend de Malbec da zona de Luján de Cuyo (1.000msnm.), Cabernet Franc do Vale de Uco (1.200msnm.) e Cabernet Sauvignon de Medrano (750msnm.), temos aqui um tinto com o pedigree Achaval-Ferrer, elegante, fresco e com uma relação preço/qualidade super tentadora.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 85% Malbec, 10% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon; colheita manual.

Vinificação: 50% em tanques de concreto revestidos de resina epóxi e com controle de temperatura e 50% em tanques de aço inox.

Amadurecimento: 50% do vinho amadureceu 6 meses em barricas de carvalho francês de 2º uso. É engarrafado sem clarificação ou filtração, para preservar todo seu caráter.

Gradação alcoólica: 13,5%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-cereja brilhante.

Aroma: elegante e sedutor, lembrando nuances de flores, de frutos vermelhos cítricos (como morango, framboesa e cranberry), um toque terroso e de ervas.

Sabor: boca saborosa, médio-corpo, delicioso frescor, com taninos ainda firmes, sabores frutados e boa persistência final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

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

Servir a 16-18°C