

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Achaval Ferrer Mendoza Malbec 2022
Vinícola	Achaval Ferrer
Safra	2022
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	92 pts Tim Atkin 92 pts International Wine & Spirits Competition 92 pts James Suckling 91 pts Guia Descorchados 90 pts Vinous 90 pts Decanter Magazine

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Os vinhedos escrevem a história, nossos vinhos a contam.” – **Achaval Ferrer**

A **Achaval Ferrer** é uma das **mais respeitadas e conceituadas vinícolas da Argentina!**

A própria vinícola se define como **Guardiã de um Legado**: “o legado do tempo foi protegido em uma era em que o antigo foi substituído pelo novo. Hoje, continuamos a cuidar desse legado, preservando o DNA de plantas centenária e combinando paixão com sabedoria para criar vinhos que expressam a mística do terroir excepcional ao qual pertencem. É isso que fazemos. Porque ninguém tem mais experiência que o tempo, e ninguém sabe mais do que a natureza.”

Para isso, a empresa trabalha com uma **filosofia de mínima intervenção e respeito pelo terroir**. Suas propriedades estão em locais privilegiados, onde **vinhedos centenários são cultivados como monumentos históricos da viticultura, sem enxertia e com baixíssima produtividade**, resultando em frutos mais concentrados, complexos e vibrantes.

Somando-se à produtividade deliberadamente baixa, **as videiras são plantadas densamente** para criar uma competição entre si, para criarem raízes mais profundas em busca de mais nutrientes.

A linha **Mendoza** se resume na intensão da vinícola em **expressar a tipicidade de cada varietal**. No caso do **Malbec**, as uvas são oriundas de diferentes fincas e regiões: **Perdriel, em Luján de Cuyo**, que

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, acompanhadas de notas de tabaco e especiarias doces e picantes, como a baunilha, o alcaçuz e a pimenta-do-reino, finalizando com gostosos toques florais de violetas e delicadas nuances minerais e amadeiradas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso e prazeroso, aliando robustez e vivacidade. Tem bom corpo e uma estrutura perspicaz, trazendo taninos marcantes, finos e maduros em perfeita sintonia com uma acidez sávida e extremamente salivante. O perfil de sabor comprova o olfato e o final de boa é absurdamente prazeroso e de grande persistência



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda

possui solos de origem aluvial, com uma grande camada franca-arenosa com cascalho fino embaixo, proporcionando ótima drenagem; **Medrano, em Junín**, cujo solo, também de origem aluvial, possui uma capa superficial de cerca de 80 centímetros de argila-siltosa sobre uma camada de areia e rocha erodida; **Tupungato, no Valle de Uco**, onde o solo é raso, composto por cascalho na superfície combinado com cinzas vulcânicas e rolhas calcárias.

Sob o comando do competente enólogo **Gustavo Rearte**, o Achaval Ferrer Mendoza Malbec é vinificado com o **mínimo possível de intervenção humana**. A fermentação alcoólica se dá em tanques de cimento com remontagens diárias. Findada, o vinho é inserido em **barricas de carvalho francês de segundo uso da tanoaria Boutes y Mercury, onde realiza a malolática espontânea e estagia por 9 meses**.