

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Achaval Ferrer Quimera Blend 2022
Vinícola	Achaval Ferrer
Safra	2022
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Malbec, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	13 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	94 pts James Suckling 93 pts Vinous 92 pts Revista Adega 91 pts Descorchados 91 pts Tim Atkin 91 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Achaval Ferrer é uma das grandes referências da viticultura argentina, reconhecida pelo trabalho com vinhedos antigos e pela busca por expressar, com mínima intervenção, o caráter de diferentes terroirs de Mendoza. A própria vinícola se define como “Guardiã de um Legado”, em uma filosofia que valoriza o tempo e a natureza acima de modismos. É uma visão que se materializa principalmente em seus vinhedos centenários, de pé-franco e baixíssima produtividade, tratados como verdadeiros patrimônios da viticultura. É deles que nasce o blend do vinho Quimera. O Malbec vem de Perdriel, em Luján de Cuyo, de solos aluviais franco-arenosos com cascalho e excelente drenagem. O Cabernet Sauvignon de Medrano, em Junín, cresce sobre uma camada superficial de argila-siltosa sobre areia e rocha erodida. Já Merlot e Cabernet Franc vêm de Tupungato, no Valle de Uco, onde aparecem cascalhos, cinzas vulcânicas e componentes calcários. Completa o conjunto outra parcela de Cabernet Sauvignon, desta vez de Los Árboles, também no Valle de Uco, marcada por pedras arredondadas, cascalho e colúvio. O próprio nome traduz a proposta por trás do exemplar. Na mitologia grega, a Quimera era uma criatura formada por partes de diferentes animais. A referência aqui está na união de diferentes variedades e parcelas em um único vinho. Mas Quimera também significa uma busca impossível, algo inatingível. É justamente essa ideia que orienta o trabalho da Achaval Ferrer: a cada safra, buscar a melhor combinação possível entre os componentes, sem se prender a uma fórmula fixa. Na safra 2022, essa combinação foi definida pelo enólogo Gustavo Rearte, que trabalha cada variedade separadamente, com mínima intervenção e fermentação alcoólica em tanques de cimento. O corte final reúne 52% Malbec, 16% Cabernet Franc, 15% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon e 5% Petit Verdot. Depois de realizado o assemblage, o vinho segue para barricas de carvalho

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de amora e cereja maduras, cacau, violetas e pimenta-do-reino, acompanhadas por nuances terrosas, toques de canela e uma intrigante mineralidade que remete à presença de calcário nos solos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra-se maduro e encorpado, com acidez vibrante e taninos finos e maduros; é intenso e profundo nos sabores, com um final muito longo

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão

francês da tanoaria Boutes y Mercury, sendo 50% de primeiro uso, onde realiza a malolática espontânea e permanece ao longo de 13 meses. Na sequência, 100% do vinho é encaminhada para barricas novas, onde permanece por mais 13 meses.