

Vinho	Finca Ferrer Colección 1310 Single Vineyard Pinot Noir 2023
Vinícola	Finca Ferrer
Safr	2023
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	8 a 10 meses em barricas de carvalho, 70% francês e 30% americano
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2035
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pts James Suckling 91 pts Descorchados 91 pts Vinous



Natural



Borgonha

De Gualtallary, em Mendoza, o Single Vineyard da linha Colección, da Finca Ferrer, traduz com clareza o caráter de um dos terroirs mais extremos e fascinantes da Argentina. A região, conhecida por sua altitude elevada e solos ricos em calcário, tem se consolidado como uma das grandes apostas da Argentina para vinhos de perfil preciso e elegante.

A Finca Ferrer foi fundada em 2003 pelo empresário espanhol Pedro Ferrer Noguer, também sócio da Freixenet. O projeto se concentra na leitura detalhada do vinhedo, principalmente das castas Chardonnay e Pinot Noir, explorando blocos específicos e intervenções pontuais para expressar o lugar com fidelidade.

As uvas deste exemplar têm origem no Bloco A1, plantado sobre solos calcários a 1.310 metros de altitude. Essa combinação de altitude, clima mais ameno e grande amplitude térmica cria condições ideais para uma maturação lenta dos frutos, preservação da acidez e uma expressão marcada pelo frescor e mineralidade.

A colheita é manual, seguida de uma vinificação cuidadosa, com maceração curta e delicada, de aproximadamente 5 dias. A maturação ocorre por, no mínimo, 8 meses em barricas de carvalho, sendo 70% francês e 30% americano.



DESCRIÇÃO vermelho rubi de média intensidade, límpido e brilhante



INTENSIDADE	baixa		alta	
EVOLUÇÃO	primário		terciário	
DESCRIÇÃO	morangos e framboesas frescas, acompanhados por notas de flores de campo, alcaçuz e anis, além de sutis toques de baunilha e uma presença mineral			



INTENSIDADE	baixa		alta
DOÇURA	seco		doce
ACIDEZ	baixa		alta
TANINO	baixa		alta
CORPO	leve		encorpado
PERSISTÊNCIA	curta		longa

DESCRIÇÃO em boca, e expressivo, mas equilibrado e vivo, com fruta e madeira em equilíbrio, e com uma ótima acidez, garantindo o frescor; é um tinto cativante, extremamente prazeroso e agradável de beber



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	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral