



Ficha Técnica Achaval Ferrer Quimera 2009

Quimera...es la búsqueda de un vino ideal, nuestro sueño. Aún sabiendo que es imposible alcanzarlo, en cada cosecha ponemos en juego nuestra pasión y empeño en lograrlo. Quimera es pura creación, de caprichoso diseño, que se nutre de los distintos cepajes, en alquimias que variarán cada año dando lo mejor de sí para llegar a ser Mendoza en vino

Malbec – Merlot - Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc - Petit Verdot

Winemaker: Roberto Cipresso, socio y winemaker de Achával Ferrer, está considerado como uno de los más talentosos enólogos italianos de la actualidad por distintos medios de la Prensa Internacional.

Producción: 4811 cajas de 12 botellas.

Tipo de uva: Es un “assemblage” de 31% de Malbec de viñas viejas de Medrano y Luján de Cuyo, 20% de Merlot de Tupungato, 27% de Cabernet Sauvignon de viñas viejas de Medrano y Tupungato, y 18% de Cabernet Franc de Tupungato and 4% de Petit Verdot. El rendimiento promedio es menor a 800 gramos por planta, o 18 hectolitros por hectárea. Esto significa que precisamos de dos plantas para hacer una botella de vino.

Cosecha: Manual, entre el 3 de marzo y el 31 de marzo de 2009.

Período de Madurez: Madurez óptima desde el 2012 hasta más allá del 2022.

Apuntes de producción: El winemaker ha trabajado en el viñedo a fin de encontrar las características que le interesan de cada variedad, pensando en ellas como en un ingrediente que va a formar parte de un vino más complejo. El clima, las tareas sobre la planta, el manejo del agua y el suelo le permitieron hallar el camino hacia la idea original deseada. Los vinos, luego de la fermentación alcohólica en tanques pequeños, se entrelazan en la fermentación maloláctica se realizó en barricas de roble francés, 40% nuevas y 60% de un año de uso, donde el vino se añejó por 12 meses fundiéndose en un conjunto que totaliza la expresión buscada. El todo es más que las partes, no surge de una mezcla fortuita de tres buenos vinos sino de una búsqueda del ideal, por eso lo llamamos QUIMERA.

Embotellado: El 18 de agosto de 2010 sin clarificar ni filtrar. Esto agrega riesgos al proceso enológico, pero preferimos correr estos riesgos antes que restar al vino algunos componentes aromáticos y de sabor, cosa que ocurriría durante la filtración.. Debido a esto, la formación de sedimentos en botella será notable después de algunos años de guarda. Esto en ninguna manera afecta su calidad.

Análisis: Alcohol 14%, PH 3.82, Acidez Total 6.95 gr/l, Acidez Volátil 0.70 gr/l, SO2 Total 61 mg/l, Azúcar 1.37 gr/l.

Para Servir: Temperatura entre 16° y 18°C.

Recomendamos fuertemente decantar este vino al menos una hora antes de beberlo.

*Roberto Cipresso (Winemaker), Santiago, Manuel, Marcelo, Diego y Tiziano
Amigos, soñadores y socios*

www.achaval-ferrer.com

ventas@achaval-ferrerr.com

Degustação na Bodega Achaval Ferrer, Mendoza/ARG, em 15/04/2012. Guia Felipe.