



BODEGA

Ficha técnica Achaval-Ferrer Finca Bella Vista 2009

Finca Bella Vista, es parte de nuestra línea de investigación del "terroir" en la Argentina. Malbec Finca Bella Vista es fruto de la búsqueda de la mejor expresión de ese territorio, aquel en donde la suma de clima, suelo y cepaje se expresan en una personalidad única y consistente año a año. La simple expresión varietal se ve desbordada y subyugada por la fuerza del "terroir" que habla desde lo más profundo de las raíces.

Winemaker: Roberto Cipresso, socio y winemaker de Achaval-Ferrer. Roberto es considerado como uno de los más talentosos y jóvenes enólogos por la prensa especializada.

Producción: 1197 cajas de 12 botellas.

Cepaje: 100% Malbec procedente de un solo viñedo de 5 has plantado a pié franco en Perdriel, en el año 1910, a una altura de 980m.s.n.m., sobre el margen sur del Mendoza. La producción es menor a 400 gramos por planta (se necesitan tres plantas para poder hacer una botella de vino), equivalente a 14 hl/ha.

Cosecha: Manual, el 6 de marzo de 2009.

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

Apuntes de Producción: El Malbec es el cepaje tinto emblemático de la Argentina que ha encontrado en Mendoza un clima y suelo ideales. Finca Bella Vista, en Perdriel, tiene el potencial para ser un verdadero "grand cru". Nuestra filosofía es trabajar duro lo necesario durante los 11 meses en el viñedo, para producir uvas que necesitarán muy poca intervención durante el proceso de elaboración del vino. La ubicación del viñedo, la edad de las plantas, el programa de trabajo y el manejo hídrico al que están sometidas las cepas son elementos esenciales que trabajan a favor del objetivo de elaborar un vino que sea verdadera expresión de su terroir. Su personalidad se destaca a través del vino, cosecha a cosecha, con un carácter único, reconocible y repetitivo. La fermentación tiene lugar en pequeños tanques. Finalizada la misma el vino se coloca en barricas nuevas de roble francés. El vino se cría en estas barricas por un período de tiempo tal que éstas le otorguen la estructura que la concentración de la fruta necesite. En esta cosecha fueron 15 meses.

Embotellado: El 10 de agosto de 2010 sin clarificar ni filtrar. Si bien hay un riesgo adicional en este procedimiento, preferimos no despojar al vino de los sutiles aromas y sabores. Motivo por el cual la botella presentará sedimentación pero que no afecta la calidad del vino.

Análisis: Alcohol 13.5 %, PH 3.67, Acidez Total 6.70 gr/l, Acidez Volatil 0.70 gr/l, SO2 Total 61 mg/l. Azúcar 1.62 gr/l

Localidad:	Perdriel, Mendoza.		
Ubicación:	Región Perdriel alta, sobre la margen sur del río Mendoza.		
Suelo:	Aluvional. La superficie es limo-arcillosa con espesor de 1 metro. Riego por surco de oeste a este.		
Variedad:	Malbec.	Altura:	980 metros s.n.m.
Superficie:	7 hectáreas.	Densidad:	6.500 plantas/ha.
Rendimiento:	14 hl / ha.	Data de:	1910..

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

Para Servir:

Temperatura entre 16° y 18°C.

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

www.achaval-ferrer.com

ventas@achaval-ferrerr.com

PROVA DE BARRICA DA SAFRA 2011.

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