

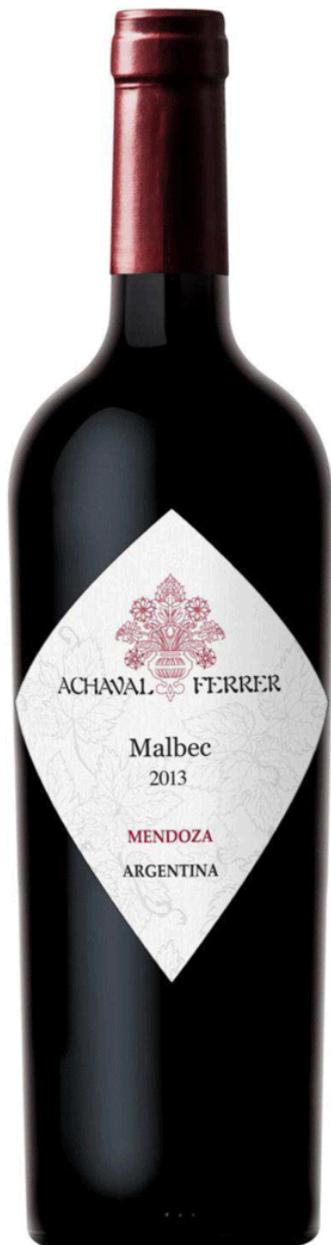


## Achaval-Ferrer Malbec 2013

Achaval-Ferrer  
Mendoza / Argentina

[www.achavalferrer.com](http://www.achavalferrer.com)

4+



### SOBRE O PRODUTOR:

A Achaval Ferrer foi fundada em 1998 no distrito de Perdriel, região de Luján de Cuyo (província de Mendoza), por seis amigos sonhadores e apaixonados por vinho. Dois princípios fundamentais regem os objetivos da bodega: a busca pela qualidade em todos os seus vinhos e o respeito pelo *terroir*.

A direção técnica está nas mãos do sócio italiano Roberto Cipresso, um dos mais respeitados e requisitados enólogos do mundo na atualidade. Especialista em vinhos de pequena produção e alta qualidade, Cipresso, com sua visão aguda e intuitiva, tem levado a bodega a interpretar de maneira brilhante os *terroirs* de seus vinhedos.

Apesar de muito jovem, a Achaval Ferrer já é considerada uma das melhores vinícolas das Américas e, porque não, do mundo!? A revista americana Wine & Spirits a elegeu "Vinícola do Ano 2009". Seu Finca Bella Vista 2010 foi o primeiro vinho Argentino a figurar entre os Top 10 da revista Wine Spectator.

### SOBRE O VINHO:

Pura expressão da Malbec argentina, este vinho é produzido com uvas de seis vinhedos distintos localizados em três zonas vitivinícolas de Mendoza: Luján de Cuyo, Valle de Uco, Medrano. A idade desses vinhedos varia de 12 a 118 anos.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** Malbec; colheita manual.

**Vinificação:** em tanques de concreto revestidos de resina epóxi e com controle de temperatura.

**Amadurecimento:** 9 meses em barricas de carvalho francês (25% novas e o restante de 2º uso). É engarrafado sem clarificação ou filtração, para preservar todo seu caráter.

**Gradação alcoólica:** 14,5%

**Acidez:** 6,65 g/l. (pH 3,8)

**Açúcar Residual:** \_\_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-púrpuro profundo.

**Aroma:** sedutor, com grande intensidade e pureza, emanando nuances florais (uma de suas marcas!), de frutos vermelhos e negros maduros (como cereja, amora e framboesa), minerais, especiarias e sutis toques de carvalho.

**Sabor:** boca gostosa, suculenta, densa, com taninos superaveludados, sabores frutados e puros, ótimo frescor e alta persistência. É sempre difícil parar de bebê-lo...

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com cordeiro assado, churrasco e pratos de carnes vermelhas em geral.

Servir a 16-18°C

### **PREMIAÇÕES:**

- 2013: WS90 / Descorchados 93

- 2012: WS91 / RP91 / Dec93 / Descorchados 90

- 2011: WS92 / RP89



[facebook.com/inovini.importadora](https://facebook.com/inovini.importadora)  
[twitter.com/inovini](https://twitter.com/inovini)  
[inovini.com.br](http://inovini.com.br)

Safrá 2016. Inovini Road Show em 15/05/2018. Porcini Trattoria.