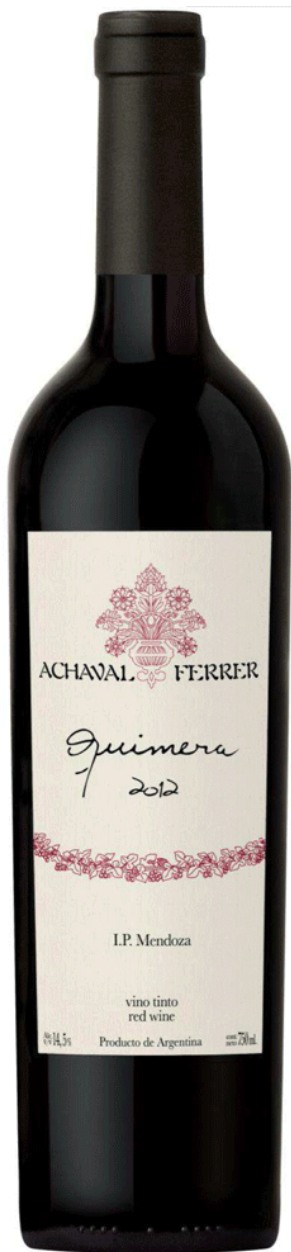




Achaval-Ferrer Quimera 2012

Achaval-Ferrer
Mendoza / Argentina

www.achavalferrer.com



SOBRE O PRODUTOR:

A Achaval Ferrer foi fundada em 1998 no distrito de Perdriel, região de Luján de Cuyo (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 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:

Assim como o ser mitológico, o Quimera de Achaval-Ferrer é fruto da junção de distintos ingredientes (uvas e vinhedos neste caso) em busca da utopia da perfeição. "Desenhado" pelo talentoso enólogo italiano Roberto Cipresso, o Quimera é produzido com uvas de vinhedos antigos de três zonas vitivinícolas de Mendoza (Luján de Cuyo, Valle de Uco e Medrano), cujo rendimento médio é inferior a 800 g. de uva por videira, sendo necessárias duas videiras para se produzir uma única garrafa de Quimera.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 50% Malbec, 18% Cabernet Franc, 16% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, e 2% de Petit Verdot; colheita manual.

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

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês (40% novas e o restante de 2º uso). É engarrafado sem clarificação ou filtração, para preservar todo seu caráter.

Graduação alcoólica: 14,6%

Acidez: 6,71 g/l. (pH 3,7)

Açúcar Residual: ___ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: púrpuro profundo.

Aroma: leque aromático de grande complexidade, com notas de frutas negras, flores, especiarias, nuances minerais, tostadas, couro, tabaco, ervas, alcaçuz, chocolate negro...

Sabor: denso e concentrado, mas com elegância, taninos firmes de alta qualidade, equilíbrio e frescor na medida exata para potencializar seus sabores e persistência. Soberbo! Faz tremer muitos Bordeaux famosos...

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com cordeiro assado, churrasco e pratos de carnes vermelhas em geral. Recomendamos decantar este vinho cerca de uma hora antes de bebê-lo. Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2012: WS90 / TA94
- 2011: WS92 / RP90 / JS92
- 2010: WS91 / RP91



facebook.com/inovini.importadora
twitter.com/inovini
inovini.com.br

Safra 2013. Inovini Road Show em 15/05/2018. Porcini Trattoria.