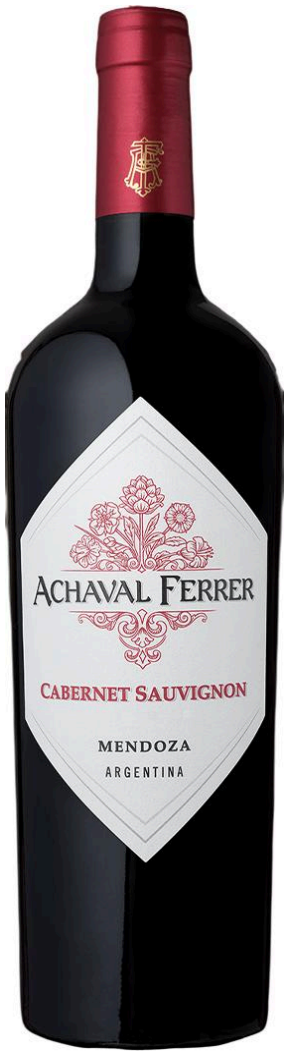
ACHAVAL FERRER CABERNET SAUVIGNON 2021

MENDOZA



SOBRE ESTE VINHO

Um reflexo preciso de sua variedade, Cabernet Mendoza expressa afiada e diretamente a fruta superando as nuances minerais. Originário de pequenos lotes de vinhedos localizados na primeira área em Mendoza, este vinho que tem pouca produção destaca uma textura suculenta cheia de frutas negras e vermelhas. Longe de abstrações, permite uma caminhada adorável em direção ao prazer. Cabernet Mendoza é uma expressão de espontaneidade e vitalidade resultante de sua juventude.

NOTAS DE PROVA

taninos refinados porém firmes, acidez brilhante que proporciona uma textura exuberante com um final longo

VINIFICAÇÃO

Bombeamentos aerados com aspersão suave da tampa, seguidos de prensagem no final e até 4 dias após a fermentação, conforme determinado pelos resultados de degustação diária. Sem filtragem. Imersões a frio, correção de acidez, sangrias e adição de enzimas não foram usadas durante a vinificação. Fermentado em tanques de cimento a uma temperatura máxima de até 33 graus celsius com bombeamento extensivo para melhor extração.

PRODUTOR

Achaval Ferrer

COLHEITA

2021

PAÍS

Argentina

VARIEDADES DE UVA

cabernet sauvignon

REGIÃO

Mendoza

COR

tinto

ENVELHECIMENTO

10 meses em barricas novas de carvalho francês.

ESTILO

tranquilo

AROMAS

frutas vermelhas e negras e toque mineal

TIPO DE SOLO

Perdriel (Luján de Cuyo): De origem aluvional, franco-arenoso na camada superficial, mais fina, seguida de camadas com grande presença de cascalho. Muito boa drenagem.

Medrano (Junín): De origem aluvional, com uma camada superficial de aproximadamente 80cm com argila limosa, e camadas mais profundas de areia e pedras erosionadas.

HARMONIZAÇÕES

carnes grelhadas com osso, arroz de enguia, queijos curados tipo gouda

TEOR ALCOÓLICO

14,5

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 7798091112193