

ACHAVAL FERRER SINGULAR CHARDONNAY 2021

MENDOZA



SOBRE ESTE VINHO

Uma coleção que surgiu de parcelas únicas, escondidas nos nossos vinhedos emblemáticos. De lotes extremamente raros em garrafas numeradas. Estas peculiaridades, acentuadas através de métodos de vinificação específicos, constituem as expressões varietais mais curiosas que Achaval Ferrer poderia ter imaginado.

NOTAS DE PROVA

É complexo, com muitos sabores e aromas de frutas e ervas com um pouco de especiarias. Um paladar tenso, poderoso e suculento.

VINIFICAÇÃO

100% de ambos os vinhos fermentaram em barricas de carvalho francês.

20% em barricas novas, 40% em barricas de segundo uso.

Battonage 2 vezes por mês, durante os primeiros 6 meses. Cerca de 30% do vinho sofre fermentação maloláctica, o restante não para manter a frescura e gerar o equilíbrio típico do estilo de Achaval Ferrer.

PRODUTOR

Achaval Ferrer

PAÍS

Argentina

REGIÃO

50% San José, Tupungato. 50% Gualtary, Tupungato. Valle de Uco.

ENVELHECIMENTO

12 meses nas barricas de fermentação

TIPO DE SOLO

de origem aluvial, com um solo fino arenoso e boa drenagem

TEOR Alcoólico

13,3 %

COLHEITA

2021

VARIETADES DE UVA

100% chardonnay

COR

branco

ESTILO

tranquilo

AROMAS

frutas brancas, ervas e flores brancas

HARMONIZAÇÕES

frango, peru, frutos do mar, comida tailandesa

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 7798091112223