

ACHAVAL FERRER MALBEC 2022

MENDOZA



SOBRE ESTE VINHO

Malbec Mendoza é um reflexo inevitável da casta emblemática do nosso país, da cordilheira dos Andes e do sol. Composto por várias vinhas, localizadas nas principais referências geográficas que a província de Cuyana oferece, este vinho jovem, potente e aveludado, expressa prazer, suavidade e maciez, combinando terra e sabores numa mensagem clara e forte. Este vinho traduz a malbec e também a região de Mendoza numa linguagem universal.

NOTAS DE PROVA

Malbec fresco e floral com amoras, ameixas e violetas. Suave, redondo e mineral, com um final longo.

VINIFICAÇÃO

Fermentado em tanques de cimento a alta temperatura com bombeamentos diários, seguido de fermentação malolática espontânea durante o envelhecimento em barrica.

PRODUTOR

Achaval Ferrer

PAÍS

Argentina

REGIÃO

Perdriel (Lujan de Cuyo)
Medrano: (Junín)
Tupungato, La Consulta, Chacayes y
Altamira (Valle de Uco)

CLASSIFICAÇÃO

Reserva

ENVELHECIMENTO

Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês de 2 anos produzidas pela Boutes e Mercury.

TIPO DE SOLO

Perdriel (Lujan de Cuyo): De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con gravilla debajo. Muy buen drenaje.
Medrano: (Junín): De origen aluvional, con una capa superficial de uno 80cm de arcilla limosa sobre una cama de arena y roca erosionada.
Tupungato (Valle de Uco): Suelo muy poco profundo con gravas en la superficie combinadas con cenizas volcánicas y rocas calcáreas. Muy buen drenaje.

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

COLHEITA

2022

VARIEDADES DE UVA

100% Malbec

COR

Tinto

ESTILO

tranquilo

AROMAS

Amoras, Ameixas, Violetas

HARMONIZAÇÕES

Carnes vermelhas, legumes grelhados, queijos curados

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

16-18

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 7798091112285

WinePass | Avenida Brigadeiro Faria Lima 1616 | www.clubewinepass.com.br
financeiro@clubewinepass.com.br | +55 11964861020