ACHAVAL FERRER MERLOT 2022

TUPUNGATO - MENDOZA

SOBRE ESTE VINHO
A definição de livro para o que deveria ser um merlot de uma boa safra.
O vinho é estruturado, redondo e sedoso. Seus taninos elegantes marcam um final complexo e longo. Os baixos rendimentos, o manejo cuidadoso dos vinhedos e a vinificação com baixa intervenção, são a marca desse e de todos os vinhos de Achaval Ferrer.

NOTAS DE PROVA
Cor violeta profundo, um vinho fresco e complexo, com notas de folhas de tomate, cereja e especiarias ao nariz e boca.

VINIFICAÇÃO
Em tanques de cimento a alta temperatura (28 graus celsius). Várias remontagens abertas diárias com suave movimentação do chapéu, seguidas de uma prensagem suave, dependendo dos resultados das provas diárias. Ao longo deste processo não se realiza qualquer filtração ou maceração pré-fermentativa a frio. A acidez natural da uva não é corrigida. Não é realizado sangria durante a maceração. Nenhuma enzima é adicionada durante a vinificação.

PRODUTOR
Achaval Ferrer

COLHEITA
2022

PAÍS
Argentina

VARIEDADES DE UVA
100% Merlot

REGIÃO
Mendoza

COR
tinto

ENVELHECIMENTO
12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso

ESTILO
tranquilo

TIPO DE SOLO
Tupungato: Solo raso com cascalho na superfície combinado com cinzas vulcânicas e rochas calcárias. Perdriel: Origem aluvial, com um solo arenoso fino com cascalho por baixo

AROMAS
Folha de tomate, ameixas, cerejas e especiarias

HARMONIZAÇÕES
Carnes vermelhas suculentas, porco grelhado, aves temperadas, queijos macios e molhos com toque de especiarias.

TEOR ALCOÓLICO
14,5 %

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)
16-18

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 7798091112384