

ACHAVAL FERRER SINGULAR PINOT NOIR 2022

TUPUNGATO - MENDOZA



SOBRE ESTE VINHO

Uma coleção que surgiu de parcelas únicas, escondidas nas nossas quintas emblemáticas. 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

Aromas de cereja preta e um toque de especiarias. O paladar é elegante e sedoso

VINIFICAÇÃO

100% fermentado em barricas abertas de carvalho francês de terceira utilização, para poder pisar. 30% do vinho em cachos inteiros

PRODUTOR

Achaval Ferrer

COLHEITA

2022

PAÍS

Argentina

VARIEDADES DE UVA

pinot noir

REGIÃO

Los Chacayes, Tupungato. Valle de Uco.

COR

tinto

ENVELHECIMENTO

9 meses em barricas de terceiro uso.

ESTILO

tranquilo

TIPO DE SOLO

De origem aluvial, apresenta um solo fino arenoso com cascalhos embaixo. Boa drenagem.

AROMAS

frutas pretas, especiarias e cogumelos

TEOR Alcoólico

13,9 %

HARMONIZAÇÕES

risotos de cogumelos, massas com molho vermelho, ou cogumelos, carnes vermelhas suculentas

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

13 a 14 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 7798091112230