

ACHAVAL FERRER QUIMERA BLANCO

2023

TUPUNGATO - MENDOZA



SOBRE ESTE VINHO

Quimera Blanco é um blend de variedades brancas que busca uma perfeita harmonia.

Uma concordância entre chardonnay, que aporta complexidade e elegância, viognier que confere textura e taninos aveludados e a semillon, como expressão de frescura e intensidade.

Este blend representa a concepção da nossa combinação emblemática Quimera, uma mistura elegante e fresca, persistente para um vinho branco de altitude.

NOTAS DE PROVA

Um encontro entre a chardonnay, que proporciona complexidade e elegância, a viognier, que proporciona textura com taninos aveludados da semillon. Expressão de frescura e intensidade, uma mistura elegante e fresca, persistente para um vinho branco de elevada qualidade.

VINIFICAÇÃO

Chardonnay e Viognier foram cuidadosamente selecionados no vinhedo, colhendo os melhores cachos que 2022 nos deu, para poder fermentá-los 100% em barricas de carvalho francês.

Uma fermentação suave a baixa temperatura ajudou-nos a preservar todo o perfil do terroir de Tupungato, Valle de Uco e assim gerar a melhor expressão.

A semillon do Peral, Tupungato, fermentou em cuba de inox para realçar a sua frescura, verticalidade e tipicidade. Apenas chardonnay e viognier passaram pela fermentação maloláctica em barricas.

PRODUTOR

Achaaval Ferrer

PAÍS

Argentina

REGIÃO

Tupungato - Valle de Uco

ENVELHECIMENTO

63% Chardonnay fermentado em barricas de carvalho francês de 1º e 2º uso, juntamente com 10% Viognier que foi fermentado e envelhecido em barricas francesas de 2º uso

TIPO DE SOLO

Mistura de solos aluviais com alto perfil de rochas até um metro de profundidade.

Areias e argilas que conferem maior complexidade ao solo

TEOR ALCOÓLICO

13,3 %

COLHEITA

2023

VARIEDADES DE UVA

63% Chardonnay, 12% Sauvignon Blanc, 23% Viognier y 2% Semillón

COR

branco

ESTILO

tranquilo

AROMAS

O nariz intenso e complexo contém maçãs, mel, pêssegos e ervas. Cremoso e tenso na boca. O paladar amanteigado e refrescante transforma-se num final poderoso e puro que termina com um sabor persistente e frutado.

HARMONIZAÇÕES

queijos maduros tipo manchego e parmesão, frutos do mar, frango e porco com suculência

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)
entre 8 e 10 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 7798091112377

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