

ACHAVAL FERRER QUIMERA BLEND

TINTO 2021

MENDOZA



SOBRE ESTE VINHO

A palavra Quimera tem dois significados diferentes, e ambos têm uma relação íntima com este vinho. Na mitologia grega, a "Quimera" era uma besta composta por partes de três animais diferentes. Esta é uma clara ligação com o facto de se tratar de um vinho de corte. Ainda assim, o segundo significado da palavra é o que melhor representa o vinho. Uma Quimera é uma busca impossível, a busca do inatingível. Esta é a mentalidade que todos os anos têm nas vinhas e na adega quando produzem este vinho: sem seguir quaisquer regras ou tradições, o objetivo é produzir todos os anos o melhor lote possível. Chimera é design e arquitetura, uma descoberta íntima, uma busca pela perfeição.

NOTAS DE PROVA

Vinho equilibrado, concentrado e elegante, possui taninos firmes e de alta qualidade, frescor delicioso. Na medida exata para potencializar seus sabores e persistência

VINIFICAÇÃO

Bombeamento com suave aspersão da tampa, seguida de prensagem no final e até 4 dias após a fermentação, conforme determinado pelos resultados diários de degustação. Sem filtragem. Não foram utilizadas correção de acidez, sangrias e adição de enzimas durante a vinificação. Depois de cada casta ser fermentada separadamente, o lote final é feito antes do envelhecimento em barricas.

PRODUTOR

Achaval Ferrer

PAÍS

Argentina

REGIÃO

Mendoza

ENVELHECIMENTO

carvalho francês 40% novas, e 60% com 1 ano de uso por 12 meses

TIPO DE SOLO

Solo: Perdriel: Solo superficial franco-arenoso fino com cascalho por baixo. Muito bem drenado. Medrano: areia na superfície. Abaixo, mais pesado com algum componente argiloso e sem cascalho até 2 metros de profundidade. Tupungato: Solo muito raso com cascalhos na superfície combinados com cinzas vulcânicas e rochas calcárias. Muito bem drenado.

TEOR ALCOÓLICO

14,6

COLHEITA

2021

VARIEDADES DE UVA

50% malbec, 29% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc, 10% merlot, 1% petit verdot

COR

tinto

ESTILO

tranquilo

AROMAS

Nuances muito profundas com aromas frutas negras, chocolate amargo, flores, nuances minerais, terrosas, tostadas, toques de ervas, páprica, cedro e alcaçuz

HARMONIZAÇÕES

Pernil assado com batatas rústicas, carnes bovinas grelhadas ou assadas

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

16 a 18 graus

