

Collection P

SOVEX GRANDS CHATEAUX



ACHAVAL-FERRER

FINCA BELLA VISTA

MENDOZA

PRESENTATION

La maison Achával-Ferrer a une unique passion : créer des vins de renommée mondiale avec une empreinte forte du terroir Argentin. Achával-Ferrer produit le Malbec d'Argentine le plus acclamé par les critiques, issu d'un vignoble unique avec des vignes non greffées à rendement faible.

VIGNOBLE

Sol: Fine couche sablonneuse sur sous-sol graveleux. Sol parfaitement drainé.

ASSEMBLAGE

100% Malbec

VINIFICATION

Technique d'extraction douce avec remontages et pigeages suivie du pressurage à la fin de la fermentation, jusqu'à 4 jours après suivant le résultat des dégustations quotidiennes. Pas de filtration. Le trempage à froid, la correction d'acidité, le retrait ou l'ajout d'enzymes ne sont pas utilisés pour la vinification. Fermentation en cuves ciment à une température maximum de 33-35°C avec remontage régulier pour une meilleure extraction. Elaboré à partir de fruits d'un vignoble de plus de 100 ans. Elevé 15 mois en fûts de chênes français produits par Boutes et Mercury.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Robe brillante aux reflets rubis. Vifs et puissants arômes de mûre, violette, framboise noire. Très concentré avec des notes de graphite et de tabac séché. Palais bien structuré avec des tanins fins amenant sur une finale parfumée et soyeuse. Des rendements faibles, une gestion méticuleuse du vignoble et une faible intervention sur la production sont la marque de fabrication de ce vin et de tous les autres vins d'Achával-Ferrer.

CAPACITE DE GARDE

Plus de 15 ans

Collection P

SOVEX GRANDS CHATEAUX



ACHAVAL-FERRER

FINCA BELLA VISTA

MENDOZA

OVERVIEW

Achával-Ferrer has one single passion: to craft world-class, terroir driven red wines from Argentina. Achával-Ferrer produces the most critically acclaimed Malbecs from Mendoza, sourced from single vineyards with low-yielding, old ungrafted vines.

VINEYARD

Soil: Thin sand-loam top soil with gravel underneath, well drained.

BLEND

100% Malbec

VINIFICATION

Aerated pump-overs with soft sprinkling of the cap, followed by pressing at the end of and up to 4 days after fermentation as determined by daily tasting results. No filtering. Cold soaks, acid correction, bleed-offs and addition of enzymes were not used during vinification. Fermented in cement tanks at a maximum temperature up to 93-95°F with extensive pumping over for better extraction. Crafted with fruit from a 100-year old finca. Aged 15 months in new French oak barrels

WINE TASTING

Bright, medium ruby in color with vibrant, strong aromas of blackberry, violet, dark raspberry. Very concentrated with notable graphite and cured tobacco notes. Well-built with fine tannins leading to a perfumed, silky finish. Low yields, careful vineyard management and low intervention winemaking are the hallmark of this and all other Achával-Ferrer wines.

AGEING POTENTIAL

More than 15 years