

# Collection P

---

## SOVEX GRANDS CHATEAUX



## ACHAVAL-FERRER

MALBEC

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 faibles. Ce vinachève la recherche d'Achával-Ferrer pour obtenir la quintessence du Malbec. Nous avons déjà auparavant, sur d'autres vins, révélé l'expression du Malbec comme mono-cépage ou à travers un assemblage à dominante Malbec. Cette nouvelle appellation Mendoza Malbec exprime ici la typicité la plus pure de ce cépage.

### 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. Elevage de 9 mois en fûts de chêne français de 2 ans produits par Boutes et Mercury.

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Robe rouge rubis brillante. Bouche fraîche et florale, avec des notes de mûre, framboise et violette. Palais dense et épais avec un profil minéral marqué. Acidité typique du Vieux Monde avec des tanins soyeux et une finale longue.

### CAPACITE DE GARDE

De 10 à 15 ans

# Collection P

---

SOVEX GRANDS CHATEAUX



## ACHAVAL-FERRER

MALBEC

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. This wine completes Achaval-Ferrer's exploration of Malbec. Through other wines we've expressed Malbec as a terroir driven wine and as a key building block of a complex blend. This Mendoza appellation Malbec expresses the pure tipicity of the variety.

### 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. Aged 9 months in 2-year old French oak barrels produced by Boutes and Mercury.

### WINE TASTING

Bright ruby-red. Fresh and floral, featuring blackberry, raspberry and violets. Dense, thick with a noticeable mineral frame. Old World acidity with silky tannins and a lengthy finish.

### AGEING POTENTIAL

10 to 15 years