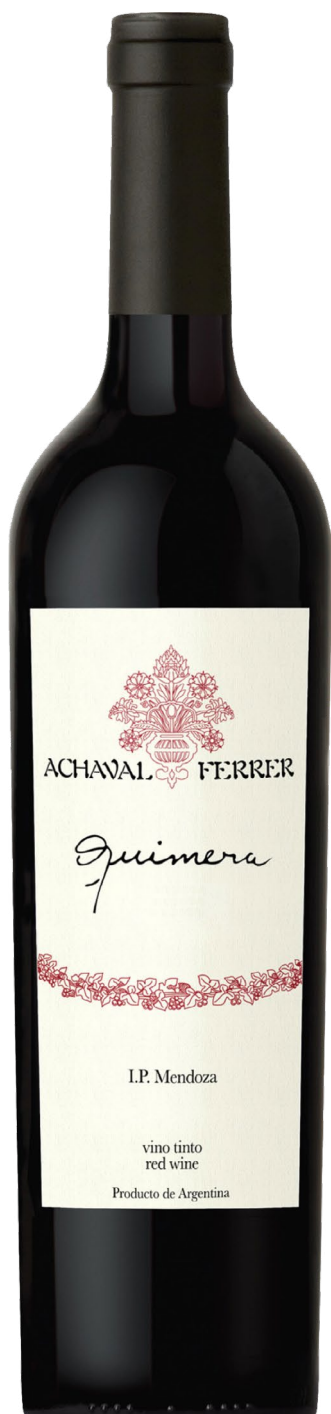


Collection P

SOVEX GRANDS CHATEAUX



ACHAVAL-FERRER

QUIMERA

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. Quimera est une oeuvre d'art ; un assemblage chaleureux unique conçu dans notre vignoble. Santiago et Roberto percent les secrets de la terre, année après année, à la poursuite du vin impossible, cherchant à chaque nouveau millésime l'exploit inégalé.

VIGNOBLE

Sol: Medrano: sol plus lourd, avec un peu d'argile, pas de graves jusqu'à 2 mètres. / Tupungato: cendre volcanique mélangée à du calcaire. / Perdriel: sol calcaire et sablonneux.

ASSEMBLAGE

50% Malbec (Medrano), 21% Cabernet Franc (Tupungato), 19% Merlot (Tupungato), 10% Cabernet Sauvignon (Medrano)

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 12 mois en fûts de chêne français, 40% en fûts neufs et 60% en fûts d'un an.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

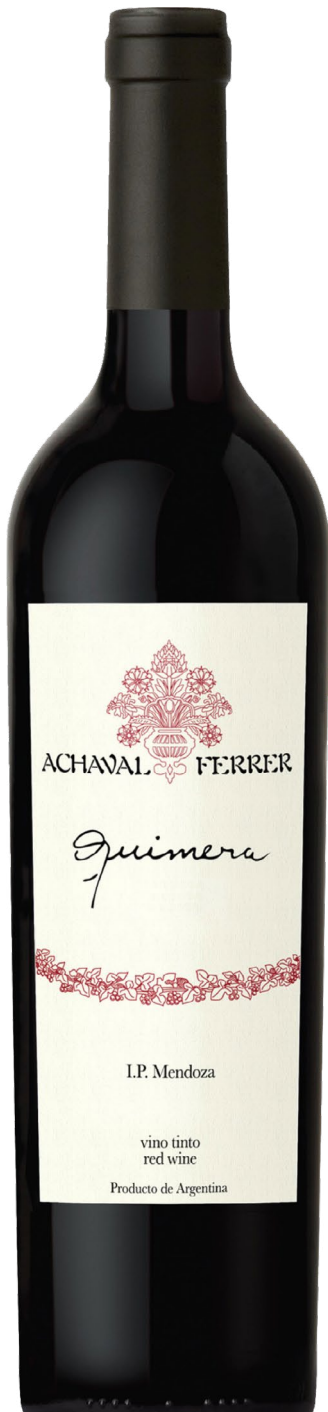
Un vin profondément nuancé, parfumé avec des notes minérales, d'humus, de fruits noirs et même des notes délicates de romarin. Il est ample en bouche, avec une acidité délicate et presque féminine. Quimera est une découverte intime, une quête de perfection.

CAPACITE DE GARDE

De 10 à 15 ans

Collection P

SOVEX GRANDS CHATEAUX



ACHAVAL-FERRER

QUIMERA

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. Quimera is design and architecture, a unique warm-blend conceived in our vineyard. Santiago and Roberto fathom the land's secrets, year after year, in pursuit of impossible wine, searching in every vintage for an unparalleled feat.

VINEYARD

Soil: Medrano : heavier, some clay component, no gravel up to 2 meters. / Tupungato : volcanic ash mixed with limestone. / Perdriel : limestone with sandy top-soil.

BLEND

50% Malbec (Medrano), 21% Cabernet Franc (Tupungato), 19% Merlot (Tupungato), 10% Cabernet Sauvignon (Medrano)

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. 40% of vintage aged 12 months in new French oak barrels. 60% of vintage aged 12 months in one year old French oak barrels.

WINE TASTING

A deeply nuanced wine arises, scented with notes winding from earth and boulder, the dark fruit, up to delicate rosemary hints. It is ample in the palate, with delicious and almost feminine acidity. Quimera is an intimate discovery, a search for perfection.

AGEING POTENTIAL

10 to 15 years