

COSECHA
2018

PERFIL DEL VINO

FINCA ALTAMIRA

Finca Altamira se plantó en 1.950 al pie de los Andes, en el margen sur del río Tunuyán. Altamira es montaña con clima extremo. Las condiciones de crecimiento son tan desafiantes y el perfil del suelo es tan único, que la tipicidad de este Malbec va más allá de sus descriptores normales. La cáscara de naranja y los sabores balsámicos se combinan armoniosamente con las notas de violetas y frutas rojas típicas del Malbec. Las notas minerales y una marcada acidez le dan a este vino una identidad única y propia.



TECHSHEET

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

VARIETAL
100% Malbec

ORIGEN
Altamira (Valle de Uco, Mendoza) a 1.100 metros sobre el nivel del mar.

SUELO
De origen aluvional. Tiene una superficie poco profunda (30 cm) de piedra caliza combinada con cenizas volcánicas sobre capas de rocas erosionadas de gran tamaño ricas en sedimentos volcánicos. Excelente drenaje.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldero vertical de entre 1.30 - 1.50 metros.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Sustentable.

RENDIMIENTO
2,500 Kgs por hectárea.

MOMENTO DE COSECHA
27 de Marzo de 2018

ALCOHOL 14,5%

PH 3,55

ACIDEZ TOTAL 6,6 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24,4

ELABORACIÓN
Varios remontajes abiertos diarios con suave lluvia sobre el sombrero, seguido al final de un suave prensado determinado por los resultados de la degustación diaria.

Durante todo este proceso, no se realizan filtraciones, ni maceraciones pre fermentativas en frío, no se corrige la acidez natural que trae la uva, no realizan sangrados durante la maceración fermentativa ni se agregan enzimas de ningún tipo durante la vinificación.

FERMENTACIÓN
Se lleva a cabo en tanques de cemento a alta temperatura (entre 29 y 32 grados centígrados) con muchos remontajes diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
100% espontánea durante la crianza en barrica.

CRIANZA EN BARRICAS
Durante 12 meses en barricas de roble francés nuevas.



Achával-Ferrer tiene una única pasión: elaborar, desde el terruño, vinos tintos argentinos de clase mundial. Achával-Ferrer produce los Malbec mendocinos más aclamados por la crítica internacional, provenientes de fincas centenarias plantadas en 1.910; 1.921 y 1.950.

PREMIOS Y PUNTAJES

JAMES SUCKLING.COM

97 PTS

Hermosa pureza de la fruta con moras, cerezas negras y matices de violetas. Con mucho cuerpo y capas de fruta, taninos finos y un final sabroso. Jugoso y cremoso a la vez. Delicioso ahora, pero mejor después de 2023.

Tim Atkin MW

95 PTS

Plantada en 1950, Finca Altamira se encuentra en la parte más antigua de Paraje Altamira al sur del canal. Mostrando la tiza de su terroir, este es un Malbec serio, estructurado y perfumado con frutos rojos picantes, roble fino, taninos de filigrana y un final brillante y refrescante. 2023-30

vinous
ANTONIO GALLANI
EXPLORA ALL THINGS WINE

95 PTS

Finca Altamira 2018 de Achaval Ferrer proviene de Paraje Altamira, Valle de Uco y fue añejado durante 12 meses en barricas francesas. De color rojo granate oscuro, la nariz compleja presenta ciruelas maduras con toques de mermelada, hierbas de campo, violetas y menta sobre suaves aromas del proceso de añejamiento. El tabaco y el cedro realzan los sabores del terroir. En boca, está lleno de sabor con un flujo jugoso y relajado, seguido de taninos que llegan tarde y se combinan con la frescura para dar energía y carácter. El 2018 es un tinto intenso pero detallado con un carácter complejo de fruta y licoroso que finaliza con un retrogusto atrevido.

Quinómanos

95.5 PTS
Top 50 wines