

COSECHA  
2018

## PERFIL DEL VINO

# FINCA BELLA VISTA

Finca Bella Vista se plantó en el año 1.910 en la ribera sur del río Mendoza en la región de Peridriel (Luján de Cuyo). Este vino se distingue por su elegancia. Es expresivo y floral con taninos aterciopelados, acidez vibrante y un final que continúa por siempre. Es la expresión más elegante de la cepa Malbec.



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.



## TECHSHEET

**ENÓLOGO**  
Gustavo Rearte

**VARIETAL**  
100% Malbec

**ORIGEN**  
Peridriel (Luján de Cuyo, Mendoza) a 990 metros sobre el nivel del mar.

**SUELO**  
De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con gravilla debajo. Muy buen 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**  
22 de Marzo de 2018

**ALCOHOL** 14,5%

**PH** 3,62

**ACIDEZ TOTAL** 6,5 g/L

**BRIX AL MOMENTO DE COSECHA** 24,8

**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.

## PREMIOS Y PUNTAJES

**JAMES SUCKLING.COM**

**95** PTS

*Aromas a mora, guinda, tabaco dulce, mermelada, nuez y cedro. De cuerpo medio a completo con taninos firmes y cremosos. Sedoso y succulento con una fantástica intensidad y duración de sabor. Beber o guardar.*

**Tim Atkin**

**95** PTS

*Al igual que 2017, esta fue una cosecha calurosa, pero una recolección más temprana parece haber marcado una diferencia en la frescura del vino terminado. Enfocado, aromático y brillante, con la complejidad y las capas que definen a Achaval Ferrer en su mejor momento, despliega sabores de piel de naranja, mora y frutos rojos enmarcados por un nuevo roble francés perfumado. 2023-29*

**vinous**

**94** PTS

*Finca Bella Vista 2018 de Peridriel, Luján de Cuyo fue envejecido durante 12 meses en barricas francesas nuevas. Tono morado oscuro. La nariz licorosa, expresiva pero densa, ofrece notas de mermelada de ciruela y membrillo con toques de pimienta blanca, hierbas, nuez moscada y cedro. Indulgente con una sensación concisa y delicada, está lleno de sabor y taninos suaves y redondeados, para luego cerrarse con un final afrutado.*

**vinómanos**

**94** PTS