

COSECHA
2018

PERFIL DEL VINO

FINCA MIRADOR

El viñedo Mirador fue plantado en el año 1.921 sobre un lecho de río seco en Medrano. Finca Mirador es sol, arena y calor furioso; pero aunque el agua ya no corre a través de este río seco, una brisa fresca si desciende todas las noches de verano ayudando a mantener la acidez natural de este estructurado Malbec. Siempre monolítico y austero, con un núcleo de fruta negra, grafito y especias, este vino mostrará toda su complejidad cuando con el paso del tiempo despliegue todas su capas.



TECHSHEET

ENÓLOGO
Gustavo Rearte

VARIETAL
100% Malbec

ORIGEN
Medrano (Junín, Mendoza) a 700 metros sobre el nivel del mar.

SUELO
De origen aluvional, con una capa superficial de uno 80cm de arcilla limosa sobre una cama de arena y roca erosionada.

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
5 de Abril de 2018

ALCOHOL 14,5%

PH 3.58

ACIDEZ TOTAL 6.5 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24,6

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

94 PTS

Mucha fruta aciruelada con cerezas y flores en nariz, así como nueces. Con cuerpo, taninos redondos y jugosos y mucha fruta especiada al final. Toques de vainilla junto a la fruta al final. Beber o guardar.

Tim Atkin

94 PTS

Finca Mirador está plantada con vides centenarias en Medrano y es la más cálida de las tres Fincas de Achaval Ferrer. Salvaje, estructurado e intenso, es un vino maduro, pero ciertamente no llega a ser mermelada. Los sabores carnosos de moras se complementan con el aroma del roble nuevo y un gran agarre subyacente. 2023-30

Antonie Galloni
vinous

94 PTS

Procedente de Medrano, Junín, Finca Mirador 2018 pasó 12 meses en barrica nueva. De color púrpura oscura, los aromas ofrecen ciruelas maduras y mermelada de moras con toques de bálsamo y hoja de laurel sobre notas secundarias de roble. Potente en boca con energía alcohólica y leve frescura, los intensos sabores a mermelada se acompañan de delicados taninos. Es un vino suave de una delicadeza sorprendente dada su concentración.

Vinomanos

94.5 PTS

Top 50 wines