COSECHA
2019

PERFIL DEL VINO

FINCA BELLA VISTA



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

ACHAVAL FERRER

Achaval Ferrer tiene una única pasión: elaborar, desde el terruño, vinos tintos argentinos de clase mundial. Achaval 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
Perdriel (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
15 de Marzo de 2019

ALCOHOL 14.2%

PH 3.54

ACIDEZ TOTAL 6.08 g/L

BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 24.2

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 14 meses en barricas de roble francés nuevas

PREMIOS Y PUNTAJES

JAMESSUCKLING.COM — **96 PTS**

El roble tostado aporta mucho carácter de especias dulces y chocolate, seguido de moras, arándanos y toques de nori, pedernal y extracto de violeta. Muy preciso en el paladar, mostrando arándanos maduros pero recién triturados y flores. Final muy largo y concentrado. Hay que darle un año para que el roble se asiente, aunque ahora se bebe sin esfuerzo.

Tim Atkin MW — **94 PTS**

Gustavo Rearte elabora este Malbec perfumado y bien estructurado a partir de cepas de 110 años plantadas cerca de la bodega en Perdriel. Con madera nueva de roble francés, es un tinto joven, con capas y matices, con sabores a higo, zarza y piel de naranja y una concentración sin esfuerzo. 2023-31

Robert Parker WINE ADVOCATE — **94 PTS**

Se trata del clásico Malbec floral y voluptuoso con taninos sedosos de su viñedo en Perdriel (donde se ubica la bodega) a 985 metros sobre el nivel del mar, en la margen sur del río Mendoza, donde los suelos son profundos, con abundante grava, y entregan vinos más sutiles y elegantes.

vinous — **96 PTS**

Realmente se destaca en años como 2019. Púrpura como la tinta en la copa. La nariz es similar a un licor inicialmente con intensas notas de ciruela madura y pimienta rosa, seguidas de aromas secundarios del proceso de envejecimiento, como cedro y luego llega una tercera ola de rosas y violetas. Vívido, adherente y con cuerpo, tiene una sensación aterciopelada y voluminosa con frescura agria. Un vino suave, delicado y sabroso.

Achával Ferrer™ Malbec, Red Wine, Stoli Group USA, LLC, New York, NY. ©2017 Achával Ferrer S.A.