

Achaval Ferrer holder til i Argentina, i Mendoza-regionen, og ble etablert i 1998. I dag drives vingården av Santiago Achaval og Manuel Ferrer. Eiendommen disponerer rundt 50 hektar med vinmarker, hvor noen av de mest ikoniske ligger i Uco Valley og Luján de Cuyo, inkludert gamle parseller som Finca Altamira, Finca Bella Vista og Finca Mirador.

Produksjonen følger lavintervensjonelle prinsipper, med fokus på ekspressivt terroir, lav avkastning og minimal bruk av eik og svovel. Stilistisk preges vinene av stor eleganse, friskhet og struktur, med tydelig regional identitet og moden frukt, og produksjonen konsentreres rundt enkeltvinmarks-Malbec og signaturblenden Quimera.

Achaval Ferrer er kjent for å kombinere gamle vinstokker med moderne vinmaking, og skiller seg ut ved å bruke noen av de eldste Malbec-plantene i Argentina, enkelte over 100 år gamle

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	SAP nr:
Achaval Ferrer Quimera Blanco - Lys strågul farge. Duften preges av sitrusfrukter, hvite blomster, steinfrukt og kryddertoner. I munnen fremstår vinen frisk og balansert, med en kremet tekstur og lang, mineralsk avslutning	kr. 335,50	18551301		36431
Rødvin (75 cl)				
Achaval Ferrer Cabernet Mendoza - Aromaer av solbær, bjørnebær, tørre urter og sedertre, med hint av tobakk og mørk sjokolade. Smaken er strukturert og presis, med frisk syre, modne tanniner og lang avslutning.	kr. 251,20	15125401	6095731	36391
Finca Altamira 16 FW - Aromaer av fiol, bjørnebær, blå plomme, krydder og steinete mineralitet. I munnen er vinen konsentrert, dyp og elegant, med modne, faste tanniner og en strukturert, lang avslutning.	kr. 768,80	15181001	6094650	36398
Finca Mirador 16 FW - Dyp, mørk farge. Aromaer av modne plommer, bjørnebær, balsamiske toner og laurbærblad, med fine nyanser av eik. Fyldig og strukturert i munnen, med intens frukt, faste tanniner og lang avslutning	kr. 768,80	15180801	6095749	36396
Achaval Ferrer Cabernet Franc Mendoza - Vinen har et aromabilde preget av solbær, mørke kirsebær, urter, fiol og subtil paprika, med innslag av krydder og blyantspiss. I munnen er den mellomfyldig til fyldig, med frisk syre, faste men modne tanniner, og en lang, elegant avslutning.	kr. 251,20	15125601	6094635	30358
Achaval Ferrer Malbec Valle de Uco - Dyp lilla farge. Aromaer av mørke bær, fioler og mineralitet. Smaken er frisk og energisk med tydelig mineralitet, faste tanniner og en lang avslutning.	kr. 297,40	18551401		36432

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	SAP nr:
Achaval Ferrer Malbec Lujan de Cuyo - dyp rubinrød farge. Aromaer av modne røde frukter, fioler og subtile kryddertoner. Smaken er fyldig med balansert syre, myke tanniner og en lang avslutning.	kr. 299,00	18550901		36428
Achaval Ferrer Quimera - Dyp rød. Konsentrert og kompleks aroma av blåbær, mineraler, fiol, tobakk, og sedertre. Fokuset og kompleks frukt med bjørnebær, fiol, lakris, balsam, krydder.	kr. 346,80	15180901	6094643	36397
Finca Altamira 18 FW - ntens, men raffinert. Aromaer av fiol, bjørnebær, blå plomme, krydder og steinete mineralitet. I munnen er vinen konsentrert, dyp og elegant, med modne, faste tanniner og en strukturert, lang avslutning. Flott balanse mellom kraft og finesse.	kr. 768,80	15180601	6094700	36394
Achaval Ferrer Malbec Mendoza - Aromaer av røde og mørke bær, plommer, fiol og krydder, med et diskret innslag av fat. Smaken er fruktig, saftig og balansert, med myke tanniner og frisk avslutning.	kr. 251,20	9677501	6095756	36621