



SEPTIEMBRE
2020

MANUEL A. FERRER

MEDIA LUNA

Septiembre nos deja un período de importantes novedades. Así como brota y evoluciona el viñedo al ritmo de la naturaleza, nuestro equipo se pone a tono con nuevas propuestas para la comunidad naciente de Media Luna. Ya cada vez más cerca de tener el ansiado Malbec en mano, seguimos trabajando para alcanzar este proyecto.

Entusiasmados, les damos la bienvenida a esta nueva etapa.

LABOR EN FINCA

Comienza a brotar otro sueño

RENOVAR LA ESPERANZA

Durante el transcurso de este mes de septiembre, Mendoza y nuestra Finca fueron vistiéndose poco a poco de primavera, alentándonos a renovar las ilusiones de un nuevo ciclo.



Así, los sarmientos que hasta unos días atrás se mostraban en estado de latencia, comienzan a lucir sus “yemas”, antecesoras de los próximos brotes de follaje y fruta. Comienza aquí el proceso biológico que determinará las condiciones y cualidades de otro malbec irrepetible.

Entretanto, nuestro equipo trabaja para potenciar la condición natural de la Finca. En este sentido, mejorar el perfil de humedad de la tierra es uno de los principales objetivos. Así, mediante el riego se persiguen dos objetivos básicos: lograr una buena reserva hídrica para la evolución de la viña y a la vez protegerlas frente a las probables heladas tardías que suelen ocurrir en esta época del año.

Nuestro olivar acompaña también el ritmo mostrándose ya completamente curado, podado y recibiendo el riego necesario.

COMUNIDAD MEDIA LUNA

Cada vez somos más los que nos encontramos compartiendo nuestras redes. Seguinos en [@medialunafinca](https://www.instagram.com/medialunafinca) para conocer más de Finca Media Luna.

EVENTOS

SEGUNDA CATA

Con ganas de seguir compartiendo la pasión por el buen vino, anunciamos un nuevo encuentro para difundir el proyecto Media Luna: el próximo Jueves 15 de octubre a las 19 hs. nos encontramos para degustar cosechas anteriores de Achaval Ferrer Finca Mirador, vino elaborado a partir de nuestras plantaciones, y presentar la identidad definitiva del Finca Media Luna 2020 seleccionada por nuestra comunidad.

(lugar a definir acorde al actual marco sanitario)



TRILOGÍA DE AROMAS

EL PROCESO DE VINIFICACIÓN

Consultado Diego Rosso, desde Mendoza nos comenta a cerca de la evolución de la crianza de Media Luna:



“Ya podemos apreciar claramente los signos de tres componentes esenciales: Fruta, terroir y madera. En esta trilogía, los dos primeros elementos comienzan a potenciarse frente al último y otorgan a nuestro vino un carácter único como resultado de la influencia del clima y la tierra sobre la viña”.

Remitiéndose a los descriptores aromáticos destaca: “podemos ya encontrar lo típico de la guarda en madera, como café, vainilla, chocolate, especia; y al mismo tiempo, se destacan notas frutales asociadas al malbec, dejos de cereza, frutilla y menta, o lo que Roby suele llamar “balsámico”.



ADMINISTRACIÓN

Servicio de posventa para su partida de Finca Medialuna.

NUEVAS INICIATIVAS

Ya finalizamos en cercanías a Córdoba la construcción de nuestra cámara de refrigeración. Este servicio tiene por objetivo ofrecerles un espacio para la conservación de cada pallet en condiciones óptimas de guarda hasta su consumo. En tren de novedades, presentamos una nueva partida de nuestro aceite extra virgen de oliva. Sangre de Marciano 2020 está a la venta en envases de vidrio de 500 ml. y se comercializa por unidad o en cajas de 6 botellas.

Cerrando este apartado, recordamos que sigue en curso la segunda etapa de precios y pagos para Media Luna 2020, (US\$ 2200 el pallet hasta el 31 de diciembre 2020)

Compras y consultas comunicarse con nuestro equipo.