



# Los Vinos de Tomás Achával



## COMIENZO DEL SUEÑO

El vínculo tan especial de Tomás Achával con el mundo del vino nace en el año 1994, cuando durante su presidencia en Bodegas Chandon, es cautivado por los Andes y sus viñedos. Desde allí, descubre lo que comenzaría a ser el eje de su vida: el vino y su cultura.

A partir de 2003, con la experiencia ganada y la pasión y energía que lo caracterizan, decide elaborar vinos que sorprendan y entusiasmen a los consumidores bajo los nombres **Nómade** y **7 Lunas**.

Como un auténtico viajero, supo aprender de gente experimentada, quienes le transmitieron valiosos conocimientos, que lo ayudaron a posicionar sus vinos en los principales mercados: EE.UU; Inglaterra; Brasil; Hong Kong; Japón; Brasil; Argentina; Colombia; Uruguay....entre otros.





## NOMADE WINES

*“Cada variedad tiene su zona. No creo que en una misma zona se pueda optimizar todas las variedades, además me limitaría la posibilidad de aprender y trabajar en otras regiones”.*

De esta manera, Tomás recorre en forma personal la región andina, buscando los lugares y climas donde mejor se desarrollan las distintas cepas. Así, descubre viñedos de una enorme riqueza enológica y únicos por su historia y su gente. Algunos ejemplos son:

- Malbec y Syrah de 70 años en el Valle de Uco.
- Torrontés de Cafayate a 6,000 pies (1,800 metros sobre el nivel del mar).
- Pinot Noir de la Patagonia.

Los vinos Nómade sorprenden por su estructura y personalidad. Aquí, la calificación de Nómade Reserva Las Mulas en “The Wine Advocate” de Robert Parker.

## Calificación de Nómade Reserva Las Mulas en “The Wine Advocate” de Robert Parker

### 2005 Nomade Las Mulas Blend Reserva

A Proprietary Blend Dry Red Table wine from Uco Valley, Mendoza, Argentina

Source	Reviewer	Rating	Maturity	Current (Release) Cost
eRobertParker.com #184 Aug 2009	Jay Miller	90	Drink: 2011 - 2017	\$28 (28)

The 2005 **Las Mulas Blend Reserva** was sourced from a single vineyard of the same name located in the Uco Valley. It is composed of 50% Syrah, 30% Malbec, and 20% Cabernet Sauvignon aged for 18 months in new French oak. Purple-colored, it offers up a fragrant bouquet of balsam wood, pencil lead, lavender, smoked meat, blueberry, and black cherry. This leads to a full-bodied, plush, layered wine with savory fruit, herbal notes, and ripe tannin. Give this concentrated effort 2-3 years of additional bottle age and drink it from 2011 to 2017.

**Tomas Achaval**, former president of Chandon Winery in Argentina, is the man behind Nomade Wines.

Importer: Domaine Select Wine Estates, New York, NY; tel. (212) 279-0799