



# MENDEL

## LUNTA MALBEC

### FICHA TÉCNICA 2012

MALBEC 100 %

Fincas Drummond, Luján de Cuyo.

#### VIÑEDOS

- Propiedades: Fincas Drummond, Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: Luján de Cuyo a 980 msnm.
- Año de plantación: 1928.
- Selección de Malbec: Luján.
- Rendimiento: 7,500 kg/ha.

#### COSECHA

- Fecha de cosecha: 5, 15 y 20 de Abril 2012.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: Esta añada comenzó con una helada de finales de noviembre, que afortunadamente no dejó ningún daño. El verano fue algo caluroso; comenzó con fuertes tormentas, pero al final se volvió seco y frío. En general, las uvas son coloridas por su madurez; poseen aromas frescos y concentración media.

#### ENOLOGÍA

- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en tanques de 80 Hl con pisoneo manual las primeras semanas.
- Maceración total: dos semanas.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques.
- 50% del vino es añejado en barricas de roble francés nuevas, de segundo y tercer uso por 12 meses. El resto del vino permanece en tanques de acero inoxidable.
- Suave clarificación, sin filtrado.
- Embotellado en Septiembre de 2013.

#### NOTAS DE CATA

-Color: Rojo rubí intenso.

-Nariz: Intenso y muy frutado. Aromas a frutas rojas tales como frambuesas, ciruelas y frutas negras como las moras son predominantes. Se encuentran también notas florales de violetas. Luego de las frutas, expresa delicados aromas de su crianza durante un año en roble francés como vainilla, caramelo que aportan intensidad.

-Boca: Es un vino muy amable, bebible y frutado. Las notas frutadas y florales tanto como su acidez aportan intensidad, frescura y vivacidad. Sus taninos maduros y suaves, le dan un buen cuerpo y equilibrio.

Temperatura de Servicio: entre 16 ° y 18 °C.

Alcohol: 14.3 % v/v.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: Se recomienda consumir entre 2013 y 2021.

*Reserva de la Bodega*

