



MENDEL

LUNTA MALBEC

FICHA TÉCNICA 2015

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: 1º quincena de Abril 2015.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: La primavera fue cálida y el verano fresco y algo húmedo. Desde Diciembre hasta la fecha de cosecha fue algo lluvioso, pero la sanidad muy buena. Las temperaturas fueron medias durante el día y muy frescas por las noches desde Marzo en adelante, dando lugar a vinos de buena intensidad aromática, estructura y madurez media y muy buena acidez.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en tanques de 80 Hl con pisoneo manual las primeras semanas.
- Maceración total tres semanas.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques y barricas.
- Crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso para el 50% del vino por 12 meses, el otro 50% crianza en tanques de acero inoxidable.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Septiembre 2016.

NOTAS DE CATA

-Color: rojo rubí intenso.

-Nariz: Muy frutado e intenso. Predominan los aromas de frutos rojos maduros como frambuesa, ciruela y negros como moras, también presenta notas florales de violetas. Por el añejamiento en roble francés se destacan notas como vainilla y caramelo que aportan intensidad.

-Boca: Es un vino de muy amable, frutado y fácil de beber. Las notas frutadas y florales así como la acidez le aportan intensidad, frescura y vivacidad. Sus taninos son maduros y suaves y le confieren buen cuerpo y equilibrio.

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

Alcohol: 14.5 %.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2016 y 2025.

Producción limitada a 70,000 botellas.

Reserva de la Lunta

