



# MENDEL

## LUNTA Malbec

### FICHA TÉCNICA 2018

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: Última semana de Marzo 2018.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: Una primavera fresca. Luego de una brotación muy pareja y con muchas inflorescencias, hubo una helada en Noviembre afectando algo la producción. El verano fue algo caluroso pero sólo algunas semanas y muy seco. Continuó con temperaturas medias a medias bajas y seco hasta el final. Hubo una pequeña helada el 25 de Marzo afectando algunas zonas del Valle de Uco. Esta sólo quemó algunas hojas en forma parcial, sin afectar ni la cantidad ni la calidad de las uvas. Como resultado, la añada 2018 brindó vinos de gran calidad, tenores alcohólicos medios a medios altos y de muy buena frescura. Los tintos de esta añada tienen muy buen color, son ricos en taninos y en estructura y sin duda alguna serán recordados por su gran calidad y elegancia.

#### 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 Octubre 2019.

#### NOTAS DE CATA

- Color: rojo rubí intenso.

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

-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 dulces, otorgándole buen cuerpo y equilibrio.

Temperatura de Servicio: entre 14 ° y 16 °C.

Alcohol: 14.5 %.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2019 y 2028.

Producción limitada a 56,000 botellas.



*Robert de la Lunta*

  
MENDEL  
WINES  
MENDOZA | ARGENTINA

TERRADA 1863 MAYOR DRUMMOND  
LUJÁN DE CUYO - MENDOZA - MENDOZA  
TEL. +54 261 524 1621 / 1622