



# MENDEL

*Finca Remota*

FICHA TÉCNICA - 2010

VARIEDAD: MALBEC 100 %

Altamira - Valle de Uco.

## VIÑEDOS

- Propiedad: Finca Remota. Altamira en Valle de Uco.
- Terruño: Altitud: 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
- Año de plantación: 1957 a pie franco.
- Rendimiento: 4,000 kg/ha.

## COSECHA

- Fecha de cosecha: 4º semana de Abril 2010.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- Características climáticas: Esta vendimia comenzó con una helada tardía al principio de Noviembre. Afortunadamente, causó daños menores. El verano fue seco y fresco especialmente al final. Las uvas de este año son coloridas con buena madurez, aromas frescos y concentración media.

## ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Maceración en tanques de 50 Hl y fermentación durante 25 a 30 días. En el transcurso de la maceración, se homogenizaron los vinos con pisoneo manual.
- 25 días de maceración.
- Trasiego y decantación en tanques de acero inoxidable.
- Fermentación maloláctica en barricas francesas nuevas y guarda por 20 meses.
- Corte y posterior embotellado.

## NOTAS DE CATA

-Color: Rojo violáceo muy intenso con reflejos negruzcos, límpido y brillante.

-Nariz: Muy complejo e intenso. Es la expresión del Malbec de Altamira caracterizado por notas de especies exóticas, sándalo, violetas y lavanda, frutas frescas y maduras como moras, cerezas negras y ciruelas. Si bien posee 18 meses de añejamiento en roble francés nuevo, la madera se percibe levemente después de la fruta. Está bien integrada al vino aportando mayor intensidad, persistencia y profundidad aromática, aportando notas de dulzor, vainilla, caramelo y tabaco rubio. A medida que se abre aparecen nuevas gamas aromáticas como algunas especias y regaliz.

-Boca: Es un vino de gran cuerpo estructura y armonía en boca. La entrada en boca es sucrosa debido a los taninos maduros. Es carnoso y concentrado con taninos finos bien presentes muy bien integrados a la acidez que confieren frescura y hacen de éste un vino muy placentero de beber. Los aromas en boca son muy complejos y repiten aquellos detectados en nariz. Es un vino elegante, balanceado con un remarcable largo de boca que prolonga la sensación de armonía y concentración sabores.

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

Alcohol: 14.3% vol.

Período de madurez: se recomienda su consumo entre 2013 - 2043.

Producción limitada a 3,500 botellas.



*Roberto de la Santa*



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