



MENDEL

ROSA DÍA

FICHA TÉCNICA - 2018

PINOT NOIR - CABERNET FRANC - MERLOT - MALBEC

VIÑEDOS

- Propiedades: Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.
- Altitud: 1,100 msnm.
- Rendimiento: 8,000 kg/ha.

COSECHA

- 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 secas hasta el final. Hubo una pequeña helada el 25 de Marzo afectando algunas zonas del Valle de Uco que sólo quemó algunas hojas en forma parcial, sin afectar ni la cantidad ni la calidad de las uvas.
- La añada 2018 brindó vinos de gran calidad, adelantados en madurez, tenores alcohólicos medios, y de muy buena frescura y acidez.

ENOLOGÍA

- Prensado del racimo entero en prensa neumática.
- Fermentación: los mostos se fermentan por separado en pequeños tanques de acero inoxidable a 16°C.
- Sin fermentación maloláctica, a fin de preservar su máxima frescura.
- Se realiza el corte luego de la fermentación para proceder al embotellado.

NOTAS DE CATA

- Color: Rosa pálido con delicados matices color piel de cebolla.
- Nariz: Aromas intensos, frutados y frescos con notas que recuerdan el durazno blanco, ananás y cítricos.
- Boca: Es un vino fresco, frutado, muy suave y fácil de beber. Su frescura le confiere un final persistente.

Temperatura de Servicio: entre 8 °C y 10 °C.

Alcohol: 13.4%.

Volumen: 750 ml.

Producción limitada a 4,000 botellas.

Roberto de la Torre

