MENDEL

ROSADÍA

FICHA TÉCNICA - 2019

PINOT NOIR - CABERNET FRANC - MERLOT

VIÑEDOS

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

COSECHA

-Características climáticas: Con una primavera fresca, después de un invierno algo seco y muy frio, la brotación y floración se presentaron con un leve atraso. El verano fue algo caluroso y seco pero sólo algunas semanas. Continuó con temperaturas medias a medias bajas y secas hasta el final. Un otoño apacible, fresco y seco permitió llegar con tranquilidad al punto de madurez en forma suave y lenta.
La añada 2019 brindó vinos de gran calidad, excelente intensidad aromática, 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 ºC y 10 ºC.
Alcohol: 13.4%.
Volumen: 750 ml.
Producción limitada a 6,000 botellas.

MENDEL WINES
MENDOZA | ARGENTINA

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