



# MENDEL

## MENDEL *Semillon*

### FICHA TÉCNICA 2011

#### SEMILLON 100 %

Altamira, La Consulta, San Carlos

#### VIÑEDOS

Propiedades: Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos.

- Año de plantación: 1942.
- Altitud: 1,100 msnm a pie franco.
- Rendimiento: 6,500 kg/ha.

#### COSECHA

- Fecha de cosecha: Marzo 2011.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: Esta añada comenzó con una helada tardía en noviembre, pero que afortunadamente no registró daños importantes, el verano, especialmente hacia el final fue seco y fresco. Las uvas de esta añada de destacan por ser muy coloreadas de buena madurez, aromas frescos y concentración media.

#### ENOLOGÍA

- Refrigeramos las uvas para bajar la temperatura de las mismas.
- Prensado directo de todo el racimo a muy baja presión, en la prensa neumática.
- Fermentación y maceración en tanques de acero inoxidable. 15% del mosto fermenta en barricas de roble francés a una temperatura de entre 18 °C y 20 °C.
- Envejecimiento: el 15% del mosto es fermentado en roble francés y envejecido allí durante 6 meses.
- Corte, filtrado y embotellado.

#### NOTAS DE CATA

-Color: Amarillo ambar con tintes verdosos.

-Nariz: Fresco, elegante e intenso. Presenta marcadas notas herbáceas y cítricas, luego podemos percibir notas típicas de Semillon como flores blancas y miel. Aparecen muy integradas en el vino algunas notas de coco y vainilla muy suave proveniente de la fermentación en barricas nuevas. Posee una buena combinación de aromas frescos y dulces y mineralidad, que culminan en un vino blanco elegante y complejo.

-Boca: El vino posee una fresca sensación en boca con una equilibrada acidez aumenta la sensación de frescura. Los aromas en boca son similares a los de nariz: cítricos y de frutas tropicales, algo de coco y caramelo. Es un vino muy denso, elegante, suave que invita a ser bebido. Es un excelente ejemplo de tipicidad y terroir.

Temperatura de Servicio: entre 12 °C y 14 °C

Alcohol: 13.3% vol.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2011 - 2026.

Producción limitada a 8,200 bottles.

*Roberto de la Haza*



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