



MENDEL

MENDEL *Semillon*

FICHA TÉCNICA 2015

SEMILLON 100 %

Paraje 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: 1º y 3º semana de Marzo 2015.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: La primavera fue cálida y el verano fresco y algo húmedo. Desde Diciembre hasta la fecha de cosecha fue algo lluvioso, pero la sanidad muy buena. Las temperaturas fueron medias durante el día y muy frescas por las noches desde Marzo en adelante, dando lugar a vinos de buena intensidad aromática, estructura y madurez media y muy buena acidez.

ENOLOGÍA

- Refrigeramos las uvas para bajar la temperatura de las mismas.
- Se prensa el racimo integro con mínima presión en prensa neumática.
- Fermentación: el 85% del mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable, y el 15% del mosto en barricas de roble francés nuevas donde permanecen durante 6 meses.
- Corte, filtrado y posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

-Color: Amarillo dorado claro, con tintes verdosos.

-Nariz: Fresco, floral intenso. Antes de agitación aparecen las notas de flor de acacia y flor blanca junto a la tiza o toque mineral, luego el damasco y notas tropicales y de frutos secos como avellanas y almendras. Finalmente aparecen el coco y el cedro.

-Boca: Es un vino que se destaca por su frescura, volumen medio y una acidez persistente. Esta misma, junto a las notas aromáticas florales le dan persistencia y un buen largo de boca. Tiene una muy buena aptitud de guarda en botella.

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

Alcohol: 13.2% vol.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2015 - 2030.

Producción limitada a 11,000 botellas.

Roberto de la Haza

