



MENDEL

MENDEL *Semillon*

FICHA TÉCNICA 2018

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: Segunda semana de Marzo 2018.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- 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. Como resultado, la añada 2018 brindó vinos blancos de gran calidad, adelantados en madurez, tenores alcohólicos medios a medios altos, y de muy buena frescura. Vinos blancos aromáticos de volumen medio, semejantes en parte a los del 2017.

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.
- Embotellado: Septiembre 2018.

NOTAS DE CATA

- Color: Amarillo dorado claro, con reflejos verdosos.
- Nariz: Fresco, elegante e intensidad media. Se pueden apreciar fragancias florales tales como acacia, frutas blancas frescas como peras, ananás, y miel. Sus aromas tienen una buena combinación de frescura y dulzura que termina en un elegante y complejo vino blanco.
- Boca: Este vino posee un fino equilibrio entre su frescura y complejidad aromática. Su ataque es amable, untuoso y fluido en media boca, posee un final largo y persistente.

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

Alcohol: 14.1 %.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2018 y 2033.

Producción limitada a 10,500 botellas.

Roberto de la Haza



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