MENDEL

UNUS

FICHA TÉCNICA - 2018

MALBEC 65 % - CABERNET SAUVIGNON 25 % - PETIT VERDOT 10 %

VIÑEDOS

-Propiedades: Finca Drummond y Finca de Los Andes en Luján de Cuyo y Altamira en Valle de Uco.
-Terruño y Altitud: Drummond a 960 msnm, suelo superficial limo arcilloso, poco profundo, muy permeable, Perdriel a 980 msnm de suelo poco profundo muy pedregoso de gran drenaje y Altamira a 1,100 msnm a pie franco, suelo areno limoso con grandes bloques calcáreos.
-Año de plantación: Malbec 1928-1930, Cabernet Sauvignon 1994.
-Selecciones varietales: Malbec Luján y Altamira, Cabernet Sauvignon clon 337, Petit Verdot selección Margaux.
-Rendimiento: 4,500 kg/ha a 5,500 kg/ha.

COSECHA

-Fecha de cosecha: Segunda semana de Abril 2018.
-Cosecha Manual en cajas de 18 kg.
-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 y hojas en forma parcial, sin alterar la cantidad y la calidad de las uvas. Como resultado, la añada 2018 brindó vinos de gran calidad, tenores alcohólicos medios a medios altos y de muy buena frescura. Los tintos de esta añada tienen muy buen color, son ricos en taninos y en estructura y sin duda alguna serán recordados por su gran calidad y elegancia.

ENOLOGÍA

-Selección manual de bayas en mesa de selección.
-Fermentación en pequeños tanques de 50 Hl, con pisoneo manual durante las primeras semanas.
-Maceración total de 25 días.
-Prensado neumático a baja presión.
-Fermentación maloláctica en barricas.
-Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses.
-Corte y posterior embotellado en Noviembre 2019
-Tiempo en botella, durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo vívido con reflejos violáceos profundos.

-Nariz: Muy compleja y elegante. Antes de agitación aparecen frutas rojas frescas como cerezas negras, ciruelas, moras y cassis. Luego de agitación se perciben las especias como pimienta rosa, cedro y las notas de chocolate, tabaco rubio, vainilla y caramelo.

-Boca: Es un vino de gran equilibrio que llena bien la boca. De buen cuerpo y muy graso con taninos bien presentes pero suaves y redondos. El Cabernet Sauvignon aporta la estructura tánica y especiada, el Malbec el graso, la redondez y la fruta que lo caracterizan y el Petit Verdot el cuerpo y el regaliz. La complejidad aromática se percibe también en boca y lo hace muy largo. Es un vino elegante en el que la acidez le confiere frescura y le asegura una larga guarda en botella.

Temperatura de Servicio: entre 16 ºC y 18 ºC.
Alcohol: 14.5%.
Volumen: 750 ml.
Período de madurez: se recomienda cosumir entre 2020 y 2045.
Producción limitada a 14,220 botellas.

MENDEL
WINES
MENDOZA | ARGENTINA

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