



MENDEL

UNUS

FICHA TÉCNICA 2011

65 % MALBEC - 25 % CABERNET SAUVIGNON - 10 % PETIT VERDOT
Mayor Drummond y Perdriel en Luján de Cuyo - Altamira en Valle de Uco.

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Drummond y Finca de Los Andes en Luján de Cuyo y Altamira en Valle de Uco.
- Terruño y Altitud: Drummond a 980 msnm a pie franco, suelo superficial limo arcilloso, poco profundo, sobre piedras muy permeables. Altamira a 1,100 msnm a pie franco, suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
- Año de plantación: El Malbec data de 1928-1930. El Cabernet Sauvignon en Perdriel fue plantado en 1994.
- Selecciones varietales: Malbec Luján y Altamira, Cabernet Sauvignon clon 337, Petit Verdot selección Margaux.
- Rendimiento: 4,500 kg/ha a 6,500 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 3º y 4º semana de abril 2011.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg. Selección de racimos en el viñedo.
- Características climáticas: Esta añada comenzó con una helada de finales de noviembre, que afortunadamente no dejó ningún daño. El verano fue algo caluroso; comenzó con fuertes tormentas, pero al final se volvió seco y frío. En general, las uvas son coloridas por su madurez; poseen aromas frescos y concentración media.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en pequeños tanques de 50 Hl, con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Fermentación maloláctica en tanques.
- Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses.
- Corte y posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo intenso con reflejos violetas,

-Nariz: Muy intensa y compleja. Su complejidad viene dada por los diferentes perfiles aromáticos de frutas frescas como cerezas negras, frambuesas, moras grosellas negras y cassis, y notas especiadas como pimienta blanca y menta. Debido a su crianza en roble, se pueden percibir aromas de chocolate, caramelo, humo y tostados.

-Boca: Es un vino de gran armonía y largo en boca. Tiene un gran cuerpo y taninos de grano fino. Existe un buen equilibrio entre la estructura tánica del Cabernet Sauvignon y el carácter carnoso y afrutado del Malbec. Es atractivo y fácil de beber por su frescura. Elegante y perfecto hasta el final.

Temperatura de Servicio: entre 16 ° y 18 °C.

Alcohol: 14.5 % vol.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2013 y 2038.

Roberto de la Santa



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