



MENDEL

Finca Remota

FICHA TÉCNICA - 2017

MALBEC 100 %

Altamira - Valle de Uco.

VIÑEDOS

- Propiedad: Finca Remota. Altamira en Valle de Uco.
- Terruño: Altitud: 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
- Año de plantación: 1957 a pie franco.
- Rendimiento: 4,000 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 4º semana de Abril 2018.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- Características climáticas: La brotación fue excelente, muy pareja y con buen vigor, sin embargo luego de una pequeña helada en floración, hubo una leve reducción del rendimiento. Como resultado los viñedos presentaron menor producción pero uvas de muy buena concentración de aromas. El verano fue cálido al inicio, continuó más bien fresco y húmedo, permitiendo así que las uvas conserven todos sus aromas y frescura.

ENOLOGIA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Maceración y fermentación en tanques de 50 Hl durante 25 a 30 días. En el transcurso de la maceración, se homogenizaron los vinos con pisoneo manual.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas nuevas de roble francés.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Posterior embotellado en Marzo 2019.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo violáceo intenso. Límpido y brillante.

-Nariz: Muy complejo, intenso y elegante. Expresa notas florales de violetas junto a las frutas rojas y negras como frambuesas, cassis, cerezas negras y guindas. Luego aparecen las notas de tabaco, chocolate y regaliz. La crianza en barricas le aporta gran intensidad, persistencia y profundidad aromática, además de notas dulces como vainilla y caramelo. Al decantarlo, su apertura permite la expresión de toda su amplitud.

-Boca: Es un vino de gran cuerpo y estructura. La entrada en boca es sucrosa y suave, luego aparecen los taninos bien maduros y se perciben su volumen y graso que le dan una textura muy agradable y persistente. Concentrado y carnoso su acidez le confiere una interesante frescura, relieve y gran largo de boca. Es un vino de gran complejidad y de guarda que puede criarse en botella por muchos años.

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

Alcohol: 14.5 %.

Período de madurez: se recomienda su consumo entre 2020 y 2040.

Producción limitada a 5,779 botellas.

Roberto de la Nave



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