MENDEL

Finca Remota

FICHA TÉCNICA - 2018

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: 2º quincena 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.

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 Diciembre 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 ºC y 18 ºC.
Alcohol: 14.3 %.
Perído de madurez: se recomienda su consumo entre 2021 y 2041.
Producción limitada a 6,500 botellas.

MENDEL WINES
MENDOZA | ARGENTINA

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