



MENDEL

Finca Remota

FICHA TÉCNICA - 2019

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 2019.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- Características climáticas: Con una primavera fresca, después de un invierno algo seco y muy frío, la brotación y floración se presentaron con un leve atraso. El verano fue algo caluroso y seco pero sólo algunas semanas. Continuó con temperaturas medias a medias bajas y secas hasta el final. Un otoño apacible, fresco y seco permitió llegar con tranquilidad al punto de madurez en forma suave y lenta. La añada 2019 brindó vinos de gran calidad, excelente intensidad aromática, tenores alcohólicos medios, y de muy buena frescura y acidez.

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 Febrero 2021.

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: 14.6 %.

Período de madurez: se recomienda su consumo entre 2021 y 2041.

Producción limitada a 3,577 botellas.

Roberto de la Santa



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