



MENDEL

Semillon

FICHA TÉCNICA 2021

SEMILLON 100 %

Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos.

VIÑEDOS

- Propiedades: Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos.
- Año de plantación: 1942.
- Altitud: 1,100 msnm a pie franco.
- Rendimiento: 6,500 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Primera quincena de Marzo 2021.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: La primavera al igual que en años anteriores nos sorprendió con una helada tardía de mediana intensidad con consecuencias diversas según las distintas zonas. Si bien la temperatura media de octubre fue semejante al año anterior, la mínima del mismo mes fue más baja y eso podría explicar los daños en inflorescencias y la disminución en la producción. Noviembre y diciembre fueron secos y las temperaturas medias más bajas que en mismo período del año anterior dando por resultado viñedos de buen desarrollo y crecimiento. El verano tuvo tres semanas muy cálidas, pero luego las temperaturas descendieron dando como resultado que las medias de cada mes fueran más bajas; fenómeno que explica la lenta madurez de las uvas y la conservación de su acidez y frescura. En Febrero y parte de Marzo se produjeron lluvias importantes, pero luego el tiempo continuó fresco y seco. Los vinos blancos 2021 poseen buena intensidad aromática, notas a fruta fresca y florales; de buena concentración, estructura, acidez y largo de boca.

ENOLOGÍA

- Refrigeramos las uvas para bajar la temperatura de las mismas.
- Se prensa el racimo integro con mínima presión en prensa neumática.
- Fermentación: el 85% del mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable, y el 15% del mosto en barricas de roble francés nuevas donde permanecen durante 6 meses.
- Corte, filtrado y posterior embotellado.
- Embotellado: Septiembre 2021.

NOTAS DE CATA

- Color: Amarillo dorado claro, con reflejos verdosos.
- Nariz: Fresco, elegante e intensidad media. Se pueden apreciar fragancias florales tales como acacia, frutas blancas frescas como peras, ananás, y miel. Sus aromas tienen una buena combinación de frescura y dulzura que termina en un elegante y complejo vino blanco.
- Boca: Este vino posee un fino equilibrio entre su frescura y complejidad aromática. Su ataque es amable, untuoso y fluido en media boca, posee un final largo y persistente.

Temperatura de Servicio: entre 12 °C y 14 °C.

Alcohol: 13.7 %.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2021 y 2036.

Producción limitada a 14,460 botellas.

Roberto de la Haza



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