MENDEL

UNUS

FICHA TÉCNICA - 2020

MALBEC 65 % - CABERNET SAUVIGNON 25 % - PETIT VERDOT 10 %

VIÑEDOS

-Propiedades: Finca Drummond y Finca de Los Andes en Luján de Cuyo y Altamira en Valle de Uco.
-Terruño y Altitud: Drummond a 960 msnm, suelo superficial limo arcilloso, poco profundo, muy permeable, Perdriel a 980 msnm de suelo poco profundo muy pedregoso de gran drenaje y Altamira a 1,100 msnm a pie franco, suelo areno limoso con grandes bloques calcáreos.
-Año de plantación: Malbec 1928-1930, Cabernet Sauvignon 1994.
-Selecciones varietales: Malbec Luján y Altamira, Cabernet Sauvignon clon 337, Petit Verdot selección Margaux.
-Rendimiento: 4,500 kg/ha a 5,500 kg/ha.

COSECHA

-Fecha de cosecha: 4ta semana de Abril 2020.
-Cosecha Manual en cajas de 18 kg.
-Características climáticas: En general la brotación se llevó a cabo en las fechas previstas, fue bastante homogénea y los brotes se desarrollaron con buen vigor. La primavera fue fresca y sólo se produjeron algunos daños de heladas en zonas muy bajas donde también hubo corrimiento y disminución de la producción incrementada por algunas lluvias en floración. El verano fue cálido pero la amplitud térmica muy fue elevada, casi 3ºC más que lo usual, lo que explica el intenso color, las pieles gruesas, taninos bien presentes, mucha intensidad de fruta fresca y buena acidez en los vinos, es decir la cosecha 2020 serán recordados por su gran calidad.

ENOLOGÍA

-Selección manual de bayas en mesa de selección.
-Fermentación en pequeños tanques de 50 Hl, con pisoneo manual durante las primeras semanas.
-Maceración total de 25 días.
-Prensado neumático a baja presión.
-Fermentación maloláctica en barricas.
-Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses.
-Corte y posterior embotellado en Noviembre 2021.
-Tiempo en botella, durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo vívido con reflejos violáceos profundos.

-Nariz: Muy compleja y elegante. Antes de agitación aparecen frutas rojas frescas como cerezas negras, ciruelas, moras y cassis. Luego de agitación se perciben las especias como pimienta rosa, cedro y las notas de chocolate, tabaco rubio, vainilla y caramelo.

-Boca: Es un vino de gran equilibrio que llena bien la boca. De buen cuerpo y muy graso con taninos bien presentes pero suaves y redondos. El Cabernet Sauvignon aporta la estructura tánica y especiada, el Malbec el graso, la redondez y la fruta que lo caracterizan y el Petit Verdot el cuerpo y el regaliz. La complejidad aromática se percibe también en boca y lo hace muy largo. Es un vino elegante en el que la acidez le confiere frescura y le asegura una larga guarda en botella.

Temperatura de Servicio: entre 16 ºC y 18 ºC.
Alcohol: 14.6%.
Volumen: 750 ml.
Período de madurez: se recomienda cosumir entre 2022 y 2047.
Producción limitada a 19,224 botellas.

MENDEL
WINES
MENDOZA | ARGENTINA

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