



MENDEL

Malbec

FICHA TÉCNICA - 2019

MALBEC 100 %

Finca Drummond en Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Drummond en Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: 980 msnm a pie franco.
- Edad del viñedo: 86 años.
- Selección de Malbec: Luján.
- Rendimiento: 5,000 a 5,500 según parcelas kg / ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 2da semana de Abril 2008.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: La vendimia 2008 se desarrolló luego de una primavera templada y un verano muy fresco y seco. El resultado para este viñedo es un vino una alta expresión de fruta fresca, notas florales y especiadas.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación y maceración en pequeños tanques de 80 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 25 días.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques.
- Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas 1/3 son nuevas, 1/3 de segundo uso y 1/3 de tercer uso.
- Embotellado en Diciembre 2015.
- Tiempo en botella, mínimo 6 meses.

NOTAS DE CATA

- Color: Violeta vivaz y rojo intenso y puro.

-Nariz: Complejo, elegante y muy intenso; mostrando una combinación de ciruelas maduras, cassis y moras. También tiene notas especiadas, que agregan complejidad junto con las notas florales a violetas naranja. Regaliz está también presente. Notas de vainilla, caramelo y humo provenientes de la buena integración de la crianza en las refinadas barricas de roble francés durante 12 meses.

-Boca: Los aromas en boca son intensos y persistentes. Los taninos suaves y maduros le dan vivacidad y su acidez le da frescura, asegurando una buena longevidad y potencial para el añejamiento en botella.

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

Alcohol: 14.3 % v/v.

Vol: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2010 - 2025.

Producción limitada a 63,000 botellas.

Roberto de la Haza



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