



MENDEL

Malbec

FICHA TÉCNICA - 2020

MALBEC 100 %

Finca Drummond en Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Drummond en Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: 980 msnm a pie franco.
- Año de plantación: 1928.
- Selección de Malbec: Luján.
- Rendimiento: 5,000 a 6,500 según parcelas kg / ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 1ra quincena de Abril 2020.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- 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 3°C 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 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.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Septiembre 2021.
- Tiempo en botella, mínimo 6 meses.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo intenso y brillante con reflejos violetas.

-Nariz: Complejo, elegante y muy intenso. Este vino expresa una combinación de notas a frutas rojas frescas, como cerezas negras, frambuesas y moras. También denota aromas especiados y a regaliz que le otorgan complejidad. Debido a su crianza en barricas de roble francés, evoca sutiles aromas a vainilla y caramelo.

-Boca: Su entrada es amable y los aromas en boca son armónicos y persistentes. Es un vino equilibrado, muy bebible, refrescante y de final largo.

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

Alcohol: 14,6 %

Vol: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2021 - 2041.

Producción limitada a 82,991 botellas.



Reserva de la Bodega



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