



MENDEL

Cabernet Sauvignon

FICHA TÉCNICA - 2021

CABERNET SAUVIGNON 100 %

Finca de los Andes, Perdriel en Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca de los Andes, Perdriel, Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: 1,050 msnm a pie franco.
- Año de plantación: 1994.
- Rendimiento : 6,500 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 2º quincena de Abril 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 tintos tienen mucho color, taninos bien presentes, de cuerpo medio, muy frescos y de buen largo de boca.

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 Febrero 2023.
- Tiempo en botella, mínimo 6 meses.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo rubí, muy intenso y profundo.

-Nariz: Especiado, frutado e intenso. Predominan los aromas de pimienta roja y negra, frutos rojos como arándanos, casis, frutillas y delicadas notas a membrillo. Luego de agitación aparecen suaves notas de regaliz y caramelo que aportan complejidad y gracia.

-Boca: Es un vino amable y fácil de beber. Aparecen en boca los aromas especiados y frutados de nariz. Sus taninos suaves y dulces le dan una buena estructura, vivacidad y untuosidad. Es un vino elegante cuya frescura le confiere un final persistente y aterciopelado.

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

Alcohol: 14.5%.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2023 y 2043.

Producción limitada a 36,000 botellas.



Roberto de la Haza



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