



# MENDEL

*Finca Remota*

## FICHA TÉCNICA - 2021

MALBEC 100 %

Altamira - Valle de Uco.

### VIÑEDOS

- Propiedad: Finca Remota. Altamira en Valle de Uco.
- Terruño: Altitud: 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
- Año de plantación: 1947 a pie franco.
- Rendimiento: 4,000 kg/ha.

### COSECHA

- Fecha de cosecha: 2º quincena de Abril 2021.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- 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.

### ENOLOGIA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Maceración y fermentación en tanques de 50 Hl durante 25 a 30 días. En el transcurso de la maceración, se homogenizaron los vinos con pisoneo manual.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas nuevas de roble francés.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Posterior embotellado en Noviembre 2022.

### NOTAS DE CATA

- Color: Rojo violáceo intenso. Límpido y brillante.
- Nariz: Muy complejo, intenso y elegante. Expresa notas florales de violetas junto a las frutas rojas y negras como frambuesas, cassis, cerezas negras y guindas. Luego aparecen las notas de tabaco, chocolate y regaliz. La crianza en barricas le aporta gran intensidad, persistencia y profundidad aromática, además de notas dulces como vainilla y caramelo. Al decantarlo, su apertura permite la expresión de toda su amplitud.

- Boca: Es un vino de gran cuerpo y estructura. La entrada en boca es sucrosa y suave, luego aparecen los taninos bien maduros y se perciben su volumen y graso que le dan una textura muy agradable y persistente. Concentrado y carnoso su acidez le confiere una interesante frescura, relieve y gran largo de boca. Es un vino de gran complejidad y de guarda que puede criarse en botella por muchos años.

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

Alcohol: 14.6 %.

Período de madurez: se recomienda su consumo entre 2023 y 2043.

Producción limitada a 6,710 botellas.



*Roberto de la Hoz*

  
MENDEL  
WINES  
MENDOZA | ARGENTINA

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