



MENDEL

Malbec

FICHA TÉCNICA 2018

GRAPE VARIETY: MALBEC 100 %

Finca de los Andes, Perdriel, Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca de los Andes en Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: 980 msnm a pie franco.
- Año de plantación: 1928.
- Variedad: vieja selección de Malbec de pedúnculos rojos.
- Rendimiento: 5,000 a 5,500 kg / ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 2° quincena de Abril 2018.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: Una primavera fresca. Luego de una brotación muy pareja y con muchas inflorescencias, hubo una helada en noviembre afectando levemente la producción. El verano fue algo caluroso pero sólo algunas semanas y muy seco. Continuó con temperaturas medias a medias bajas y seco hasta el final. Hubo una pequeña helada el 25 de marzo afectando algunas zonas del Valle de Uco que sólo quemó algunas hojas en forma parcial sin afectar ni la cantidad ni la calidad de las uvas. El resultado fue una añada de gran calidad, tenores alcohólicos medios a medios altos y de muy buena frescura. Los tintos 2018 tienen muy buen color, son ricos en taninos y en estructura y sin duda alguna serán recordados por su gran calidad y elegancia.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación y maceración en pequeños tanques de 50 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 25 días.
- Crianza en barricas de roble francés durante 14 meses.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Febrero 2020.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo intenso con reflejos violáceos.

-Nariz: De aromas intensos donde predominan frutas rojas y negras. Antes de la agitación aparecen cerezas negras, ciruelas y luego de agitar las especias y suaves notas a regaliz.

-Boca: Es un vino complejo de gran volumen y estructura. Sus taninos maduros y bien presentes llenan la boca, siendo a la vez amables y sedosos. Los aromas de cerezas negras y ciruela reaparecen y le confieren un largo de boca excepcional.

Se recomienda decantar al menos 30 minutos.

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

Alcohol: 14.6%

Content: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2020 y 2060.

Producción limitada a 6,492 botellas.

Roberto de la Haza