



MENDEL

UNUS

FICHA TÉCNICA - 2021

MALBEC 65 % - CABERNET SAUVIGNON 25 % - PETIT VERDOT 10 %

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Drummond y Finca de Los Andes en Luján de Cuyo y Altamira en Valle de Uco.
- Terruño y Altitud: Drummond a 960 msnm, suelo superficial limo arcilloso, poco profundo, muy permeable, Perdriel a 980 msnm de suelo poco profundo muy pedregoso de gran drenaje y Altamira a 1,100 msnm a pie franco, suelo areno limoso con grandes bloques calcáreos.
- Año de plantación: Malbec 1928-1930, Cabernet Sauvignon 1994.
- Selecciones varietales: Malbec Luján y Altamira, Cabernet Sauvignon clon 337, Petit Verdot selección Margaux.
- Rendimiento: 4,500 kg/ha a 5,500 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 4ta semana 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.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en pequeños tanques de 50 Hl, con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 25 días.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses.
- Corte y posterior embotellado en Noviembre 2022.
- Tiempo en botella, durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo vívido con reflejos violáceos profundos.

-Nariz: Muy compleja y elegante. Antes de agitación aparecen frutas rojas frescas como cerezas negras, ciruelas, moras y cassis. Luego de agitación se perciben las especias como pimienta rosa, cedro y las notas de chocolate, tabaco rubio, vainilla y caramelo.

-Boca: Es un vino de gran equilibrio que llena bien la boca. De buen cuerpo y muy graso con taninos bien presentes pero suaves y redondos. El Cabernet Sauvignon aporta la estructura tánica y especiada, el Malbec el graso, la redondez y la fruta que lo caracterizan y el Petit Verdot el cuerpo y el regaliz. La complejidad aromática se percibe también en boca y lo hace muy largo. Es un vino elegante en el que la acidez le confiere frescura y le asegura una larga guarda en botella.

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

Alcohol: 14.6%.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2023 y 2048.

Producción limitada a 21,442 botellas.



Roberto de la Santa



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