



MENDEL

MALBEC DOC LUJÁN DE CUYO

FICHA TÉCNICA - 2021

MALBEC 100 %

Finca los Andes en Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca los Andes en Perdriel, 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: 2da 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.
- Crianza en barricas de roble francés durante 14 meses.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Noviembre 2022.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo intenso con reflejos violetas.

-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 ° y 18 °C.

Alcohol: 14.7% v/v.

Vol: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2023 - 2063.

Producción limitada a 5,342 botellas.



Roberto de la Santa



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