



# MENDEL

## Malbec

### FICHA TÉCNICA

MALBEC 100 %

Mayor Drummond - Luján de Cuyo.

### VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Drummond en Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: 980 msnm a pie franco.
- Año de plantación: 1928.
- Selección de Malbec: Luján.
- Rendimiento: 5,000 a 6,500 según parcelas kg / ha.

### COSECHA

- Fecha de cosecha: 2° semana de Abril 2008.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: La vendimia 2008 se desarrolló luego de una primavera templada y un verano muy fresco y seco. El resultado para este viñedo es un vino con una alta expresión de fruta fresca, notas florales a violetas y especiadas. Como es habitual Altamira nos dio uvas concentradas, elegantes e intensas.

### 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.
- Corte y embotellado.
- Tiempo en botella, mínimo 6 meses.

### NOTAS DE CATA

-Color: Vivaz rojo violáceo, muy intenso y puro.

-Nariz: Complejo y elegante. Es una combinación de ciruelas maduras, cassis y moras. También posee notas florales como violetas y especiadas que añaden complejidad y frescura. Posteriormente aparecen perfumes a regaliz que se integran a las provenientes de su crianza de doce meses refinado roble francés como vainilla, caramelo y notas ahumadas.

-Boca: Vino de gran volumen en boca. Los taninos maduros y suaves le dan vivacidad y estructura en la boca. Su acidez le confiere frescura, asegurando una buena longevidad y potencial de guarda. Los aromas en boca son intensos y persistentes. En boca se expresan en un final armonioso y elegante.

Temperatura de Servicio: entre 16 ° 18 °C.

Alcohol: 14.3 % v/v.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2009 y 2029

*Roberto de la Santa*

