



MENDEL

Malbec

FICHA TÉCNICA

MALBEC 100 %

Mayor Drummond - Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Drummond en Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: Lujan a 1050 msnm.
- Año de plantación: 1928.
- Selección de Malbec: Luján.
- Rendimiento: 5000 a 6500 según parcelas kg / ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 10, 15 y 16 de abril 2011.
- Características climáticas: Esta añada comenzó con una helada tardía en noviembre, pero que afortunadamente no registró daños importantes, el verano, especialmente hacia el final fue seco y fresco. Las uvas de esta añada de destacan por ser muy coloreadas de buena madurez, aromas frescos y concentración media.

ENOLOGÍA

- Cosecha Manual en cajas de 18 kg.
- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en tanques de 50 y 80 HL con pisoneo manual las primeras semanas.
- Maceración total de 21 días.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques.
- Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas 1/3 nuevas, 1/3 de un uso y 1/3 de segundo uso.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en diciembre de 2012.

NOTAS DE CATA

-Color: Violeta vivaz y rojo intenso y brillante.

-Nariz: Complejo, elegante y muy intenso. Debido a que la añada 2011 corresponde a una cosecha de temperaturas medias a bajas, este Malbec presenta una combinación de aromas de frutas frescas y florales junto a las maduras como cerezas, frambuesas, moras y ciruelas. También aparecen notas especiadas que le aportan mayor complejidad y profundidad en nariz.

-Boca: Es un vino de muy buena concentración y sus taninos maduros y aterciopelados le dan vivacidad, largo de boca y baja sensación de astringencia. Tiene una muy buena acidez lo que le aporta frescura, asegurando un largo añejamiento en botella.

Temperatura de Servicio: entre 16 ° 18 °C.

Alcohol: 14.4 % v/v.

Roberto de la Monte

