



MENDEL

Malbec

FICHA TÉCNICA 2013

MALBEC 100 %

Finca Drummond en Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Drummond en Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: 1,050 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: 15 - 30 de Abril 2013.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: En contraste con la cosecha 2012, esta añada tuvo un clima más cálido durante la floración y también al comienzo del verano. Hacia el final de la estación las temperaturas fueron más frías, asemejándose al 2011.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Maceración y fermentación durante 25 días. Uso de levaduras seleccionadas a una temperatura entre 25 °C y 28 °C. Durante la maceración, se homogenizaron los vinos mediante pisoneo manual.
- Fermentación maloláctica en tanques y algunos en barricas de roble.
- 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.
- Corte y posterior embotellado. Clarificación suave y sin filtrado.
- Tiempo en botella, más de 6 meses.

NOTAS DE CATA

-Color: Violeta vivaz y rojo intenso y brillante.

-Nariz: Complejo, elegante y muy intenso. Esta cosecha fue más fría, mostrando una combinación de notas florales y frutas frescas, como frutillas, frambuesas y moras. También tiene notas especiadas, que agregan complejidad y notas de cáscara de naranja. Regaliz está también presente. Notas de vainilla, caramelo y humo provenientes de la buena integración de la crianza en las refinadas barricas de roble francés.

-Boca: Los aromas en boca son intensos y persistentes; y se expresan como armónicos, elegantes, suaves y muy largos. Es un vino muy bebible y refrescante.

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

Alcohol: 14.5 % v/v.

Vol: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2013 - 2028.

Robert de la Monte

