



MENDEL

Malbec

FICHA TÉCNICA 2018

MALBEC 100 %

Finca Drummond en 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 kg/ha según parcelas .

COSECHA

- Fecha de cosecha: 1° quincena de Abril 2018.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: Una primavera fresca. Luego de una brotación muy pareja y con muchas inflorescencias, hubo una helada en Noviembre afectando algo la producción. El verano fue algo caluroso pero sólo algunas semanas y muy seco. Continuó con temperaturas medias a medias bajas y seco hasta el final. Hubo una pequeña helada el 25 de Marzo afectando algunas zonas y hojas en forma parcial, sin alterar la cantidad y la calidad de las uvas. Como resultado, la añada 2018 brindó vinos de gran calidad, tenores alcohólicos medios a medios altos y de muy buena frescura. Los tintos de esta añada tienen muy buen color, son ricos en taninos y en estructura y sin duda alguna serán recordados por su gran calidad y elegancia.

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.
- Embotellado en Noviembre 2019.
- Tiempo en botella, mínimo 6 meses.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo intenso y brillante con reflejos violetas.

-Nariz: Complejo, elegante y muy intenso. Este vino expresa una combinación de notas a frutas rojas frescas, como cerezas negras, frambuesas y moras. También denota aromas especiados y a regaliz que le otorgan complejidad. Debido a su crianza en barricas de roble francés, evoca sutiles aromas a vainilla y caramelo.

-Boca: Su entrada es amable y los aromas en boca son armónicos y persistentes. Es un vino equilibrado, muy bebible, refrescante y de final largo.

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

Alcohol: 14.4 %.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2020 y 2040.

Producción limitada a 85,000 botellas.



Roberto de la Santa



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