



MENDEL

ROSDÍA

FICHA TÉCNICA - 2021

PINOT NOIR - CABERNET FRANC - MERLOT

VIÑEDOS

- Propiedades: Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.
- Altitud: 1,100 msnm.
- Rendimiento: 8,000 kg/ha.

COSECHA

-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 blancos 2021 poseen buena intensidad aromática, notas a fruta fresca y florales; de buena concentración, estructura, acidez y largo de boca.

ENOLOGÍA

- Prensado del racimo entero en prensa neumática.
- Fermentación: los mostos se fermentan por separado en pequeños tanques de acero inoxidable a 16°C.
- Sin fermentación maloláctica, a fin de preservar su máxima frescura.
- Se realiza el corte luego de la fermentación para proceder al embotellado.

NOTAS DE CATA

-Color: Rosa pálido con delicados matices color piel de cebolla.

-Nariz: Aromas intensos, frutados y frescos con notas que recuerdan el durazno blanco, ananás y cítricos.

-Boca: Es un vino fresco, frutado, muy suave y fácil de beber. Su frescura le confiere un final persistente.

Temperatura de Servicio: entre 8 °C y 10 °C.

Alcohol: 13.4%.

Volumen: 750 ml.

Producción limitada a 19,800 botellas.

Roberto de la Hoz



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