MENDEL

MALBEC DOC LUJÁN DE CUYO

FICHA TÉCNICA - 2020

MALBEC 100 %
Finca los Andes en Luján de Cuyo.

VIÑEDOS
-Propiedades: Finca los Andes en Perdriel, Luján de Cuyo.
-Terruño: Altitud: 980 msnm a pie franco.
-Año de plantación: 1928.
-Variedad: vieja selección de Malbec de pedúnculos rojos.
-Rendimiento: 5,000 a 5,500 kg / ha.

COSECHA
-Fecha de cosecha: 2da quincena de Abril 2020.
-Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
-Características climáticas: En general la brotación se llevó a cabo en las fechas previstas, fue bastante homogénea y los brotes se desarrollaron con buen vigor. La primavera fue fresca y sólo se produjeron algunos daños de heladas en zonas muy bajas donde también hubo corrimiento y disminución de la producción incrementada por algunas lluvias en floración. El verano fue cálido pero la amplitud térmica muy fue elevada, casi 3ºC más que lo usual, lo que explica el intenso color, las pieles gruesas, taninos bien presentes, mucha intensidad de fruta fresca y buena acidez en los vinos, es decir la cosecha 2020 serán recordados por su gran calidad.

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.
-Crianza en barricas de roble francés durante 14 meses.
-Clarificación suave y sin filtración.
-Embotellado en Diciembre 2021.

NOTAS DE CATA
-Color: Rojo intenso con reflejos violetas.

-Nariz: De aromas intensos donde predominan frutas rojas y negras. Antes de la agitación aparecen cerezas negras, ciruelas y luego de agitar las especias y suaves notas a regaliz.

-Boca: Es un vino complejo de gran volumen y estructura. Sus taninos maduros y bien presentes llenan la boca, siendo a la vez amables y sedosos. Los aromas de cerezas negras y ciruela reaparecen y le confieren un largo de boca excepcional.
Se recomienda decantar al menos 30 minutos.

Temperatura de Servicio: entre 16 º y 18 ºC.
Alcohol: 14.7% v/v.
Vol: 750 ml.
Período de madurez: se recomienda consumir entre 2022 - 2062.
Producción limitada a 3,600 botellas.

MENDEL
WINES
MENDOZA | ARGENTINA

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