



MENDEL

LUNTA Malbec

FICHA TÉCNICA 2023

MALBEC 100 %

Fincas Drummond, Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Fincas Drummond, Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: Luján de Cuyo a 980 msnm.
- Año de plantación: 1928.
- Selección de Malbec: Luján.
- Rendimiento: 7,500 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Última semana de Marzo 2023.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: La helada tardía que se produjo a fines de Octubre y principios de Noviembre tuvo graves consecuencias sobre la producción, siendo la vendimia 2023 la menor en más de 20 años. A pesar de estos fenómenos la nobleza de la viña hizo que pudiésemos elaborar buenos vinos, tanto blancos como rosados y tintos. El verano fue en general muy seco con altas temperaturas en Diciembre y Enero, el período de madurez continuó seco y relativamente cálido, los meses de Febrero y Marzo fueron algo más frescos y las uvas continuaron, en general, con un buen equilibrio de acidez y acumulación de azúcares. Los vinos elaborados en esta vendimia son muy interesantes y de gran intensidad de fruta, pero también frescos, complejos y elegantes. Todas características que aseguran una buena crianza.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en tanques de 80 Hl con pisoneo manual las primeras semanas.
- Maceración total tres semanas.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques y barricas.
- Crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso para el 50% del vino por 12 meses, el otro 50% crianza en tanques de acero inoxidable.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Enero 2024.

NOTAS DE CATA

-Color: rojo rubí intenso.

-Nariz: Muy frutado y fresco. Predominan los aromas de frutos rojos maduros como frambuesa, ciruela y frutos negros como moras, también presenta notas florales de violetas. Por el añejamiento en roble francés se destacan notas como vainilla, caramelo y especias que aportan complejidad.

-Boca: Es un vino de muy amable, frutado y fácil de beber. Las notas frutadas y florales así como la acidez le aportan intensidad, frescura y vivacidad. Sus taninos son maduros y dulces, otorgándole buen cuerpo y equilibrio.

Temperatura de Servicio: entre 14 ° y 16 °C.

Alcohol: 14.4 %.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2023 y 2032.

Producción limitada a 32,000 botellas.



Reserva de la Lunta


MENDEL
WINES
MENDOZA | ARGENTINA

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