



# MENDEL

## Cabernet Sauvignon

### FICHA TÉCNICA - 2022

#### CABERNET SAUVIGNON 100 %

Finca de los Andes, Perdriel en Luján de Cuyo.

#### VIÑEDOS

- Propiedades: Finca de los Andes, Perdriel, Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: 1,050 msnm a pie franco.
- Año de plantación: 1994.
- Rendimiento : 6,500 kg/ha.

#### COSECHA

- Fecha de cosecha: 1º semana de Abril 2022.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: El ciclo comenzó con una brotación muy buena y pareja en Luján de Cuyo. La primavera fue fresca y seca con algunas heladas tardías que afectaron las producciones de algunos viñedos. El verano se presentó templado a cálido, especialmente durante tres semanas con máximas superiores a los 35°C, pero las noches fueron siempre frescas por lo que las uvas pudieron preservar su acidez y aromas florales. El comienzo del otoño fue frío con algunas heladas tempranas en algunas zonas. El final del ciclo volvió al clima templado cálido habitual con noches bien frescas y días secos.
- Estas uvas cosechadas al final del ciclo representan por su intensidad aromática y volumen de boca, las características de la añada.

#### 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 Agosto 2023.
- Tiempo en botella, mínimo 6 meses.

#### NOTAS DE CATA

- Color: Rojo rubí, muy intenso y profundo.
- Nariz: Especiado, frutado e intenso. Predominan los aromas de pimienta roja y negra, frutos rojos como arándanos, casis, frutillas y delicadas notas a membrillo. Luego de agitación aparecen suaves notas de regaliz y caramelo que aportan complejidad y gracia.
- Boca: Es un vino amable y fácil de beber. Aparecen en boca los aromas especiados y frutados de nariz. Sus taninos suaves y dulces le dan una buena estructura, vivacidad y untuosidad. Es un vino elegante cuya frescura le confiere un final persistente y aterciopelado.

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

Alcohol: 14.5%.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2023 y 2043.

Producción limitada a 22,500 botellas.



*Robert de la Monte*



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