



MENDEL

Finca Remota

FICHA TÉCNICA - 2022

MALBEC 100 %

Altamira - Valle de Uco.

VIÑEDOS

- Propiedad: Finca Remota. Altamira en Valle de Uco.
- Terruño: Altitud: 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
- Año de plantación: 1947 a pie franco.
- Rendimiento: 4,000 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 2ª quincena de Abril 2022.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- Características climáticas: El ciclo comenzó con una brotación muy buena y pareja, tanto en Luján de Cuyo como en el Valle de Uco. 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.

ENOLOGIA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Maceración y fermentación en tanques de 50 Hl durante 25 a 30 días. En el transcurso de la maceración, se homogenizaron los vinos con pisoneo manual.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas nuevas de roble francés.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Posterior embotellado en Diciembre 2023.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo violáceo intenso. Límpido y brillante.
- Nariz: Muy complejo, intenso y elegante. Expresa notas florales de violetas junto a las frutas rojas y negras como frambuesas, cassis, cerezas negras y guindas. Luego aparecen las notas de tabaco, chocolate y regaliz. La crianza en barricas le aporta gran intensidad, persistencia y profundidad aromática, además de notas dulces como vainilla y caramelo. Al decantarlo, su apertura permite la expresión de toda su amplitud.
- Boca: Es un vino de gran cuerpo y estructura. La entrada en boca es sucrosa y suave, luego aparecen los taninos bien maduros y se perciben su volumen y graso que le dan una textura muy agradable y persistente. Concentrado y carnoso su acidez le confiere una interesante frescura, relieve y gran largo de boca. Es un vino de gran complejidad y de guarda que puede criarse en botella por muchos años.

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

Alcohol: 14.5 %.

Período de madurez: se recomienda su consumo entre 2024 y 2044.

Producción limitada a 6,710 botellas.



Roberto de la Horta



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