



MENDEL

ROSDÍA

FICHA TÉCNICA - 2022

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: 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.

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: 14.1 %.

Volumen: 750 ml.

Producción limitada a 20,340 botellas.

Roberto de la Hoz



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