



# MENDEL

## ROSDÍA

FICHA TÉCNICA - 2024

PINOT NOIR - CABERNET FRANC - MERLOT

### VIÑEDOS

- Propiedades: Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.
- Altitud: 1,100 msnm.
- Rendimiento: 8,000 kg/ha.

### COSECHA

- Fecha de cosecha: Fines de Febrero 2024.
- Características climáticas: La vendimia 2024 ha sido una de las mejores. La primavera fue fresca y seca y al igual que en años anteriores se produjeron algunas heladas tardías. La brotación, tanto de cepajes blancos como tintos, fue en general muy pareja y normal en cuanto a las fechas en que se produce habitualmente. Fue una añada seca y muy sana. La mayoría de los productores hicieron tres tratamientos para controlar el Oidio y la Peronospora en todo el ciclo, lo que significa que se trata de viñedos extremadamente sanos y con un manejo mucho más que orgánico. En cuanto a las temperaturas, Enero, Febrero y el inicio de Marzo fueron mucho más cálidos que la media para este período. Por el contrario, los meses del fin del ciclo Abril y Mayo mucho más fríos que la media mensual de los promedios históricos. Este cambio al final del período de madurez, hizo que muchas cosechas se atrasaran prolongando la permanencia de las uvas en el viñedo, lo que se traduce en uvas de mayor riqueza y mejor equilibrio. Los vinos blancos tienen aromas frutados muy intensos, frutas maduras y también frescas y florales, buen volumen en boca, graso y a su vez tienen buena frescura por su nivel de acidez correcta. En cuanto a los tintos podemos afirmar que tienen mucho color además de una importante intensidad de fruta y concentración al igual que los blancos.

### 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.
- Embotellado Octubre de 2024.

### 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: 13.5 %.

Volumen: 750 ml.

Producción limitada a 10,000 botellas.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2025 y 2030.

*Resumen de la Nota*



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