



MENDEL

Semillon

FICHA TÉCNICA 2023

SEMILLON 100 %

Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos.

VIÑEDOS

- Propiedades: Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos.
- Año de plantación: 1957.
- Altitud: 1,100 msnm a pie franco.
- Rendimiento: 6,500 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Primera 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. Efectivamente los vinos blancos son de gran carácter y buena concentración. Con notas frescas y florales, de buena acidez pero de mayor volumen, graso y largo de boca que los de años precedentes. Todas características que aseguran una buena crianza.

ENOLOGÍA

- Refrigeramos las uvas para bajar la temperatura de las mismas.
- Se prensa el racimo integro con mínima presión en prensa neumática.
- Fermentación: el 85% del mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable, y el 15% del mosto en barricas de roble francés nuevas donde permanecen durante 6 meses.
- Corte, filtrado y posterior embotellado.
- Embotellado: Septiembre 2023.

NOTAS DE CATA

-Color: Amarillo dorado claro, con reflejos verdosos.

-Nariz: Fresco, elegante e intensidad media. Se pueden apreciar fragancias florales tales como acacia, frutas blancas frescas como peras, ananás, y miel. Sus aromas tienen una buena combinación de frescura y dulzura que termina en un elegante y complejo vino blanco.

-Boca: Este vino posee un fino equilibrio entre su frescura y complejidad aromática. Su ataque es amable, untuoso y fluido en media boca, posee un final largo y persistente.

Temperatura de Servicio: entre 12 °C y 14 °C.

Alcohol: 13.8 %.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2023 y 2038.

Producción limitada a 19,146 botellas.

Roberto de la Santa



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