



MENDEL

UNUS

FICHA TÉCNICA - 2022

MALBEC 65 % - CABERNET SAUVIGNON 25 % - PETIT VERDOT 10 %

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Drummond y Finca de Los Andes en Luján de Cuyo y Altamira en Valle de Uco.
- Terruño y Altitud: Drummond a 960 msnm, suelo superficial limo arcilloso, poco profundo, muy permeable, Perdiel a 980 msnm de suelo poco profundo muy pedregoso de gran drenaje y Altamira a 1,100 msnm a pie franco, suelo areno limoso con grandes bloques calcáreos.
- Año de plantación: Malbec 1928-1930, Cabernet Sauvignon 1994.
- Selecciones varietales: Malbec Luján y Altamira, Cabernet Sauvignon clon 337, Petit Verdot selección Margaux.
- Rendimiento: 4,500 kg/ha a 5,500 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 4ta semana 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.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en pequeños tanques de 50 Hl, con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 25 días.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses.
- Corte y posterior embotellado en Diciembre 2023.
- Tiempo en botella, durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo vívido con reflejos violáceos profundos.

-Nariz: Muy compleja y elegante. Antes de agitación aparecen frutas rojas frescas como cerezas negras, ciruelas, moras y cassis. Luego de agitación se perciben las especias como pimienta rosa, cedro y las notas de chocolate, tabaco rubio, vainilla y caramelo.

-Boca: Es un vino de gran equilibrio que llena bien la boca. De buen cuerpo y muy graso con taninos bien presentes pero suaves y redondos. El Cabernet Sauvignon aporta la estructura tánica y especiada, el Malbec el graso, la redondez y la fruta que lo caracterizan y el Petit Verdot el cuerpo y el regaliz. La complejidad aromática se percibe también en boca y lo hace muy largo. Es un vino elegante en el que la acidez le confiere frescura y le asegura una larga guarda en botella.

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

Alcohol: 14.5%.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2024 y 2049.

Producción limitada a 21,624 botellas.



Reserva de la Añada



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