



MENDEL

MALBEC DOC LUJÁN DE CUYO

FICHA TÉCNICA - 2022

MALBEC 100 %

Finca los Andes en Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca los Andes en Perdriel, Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: 980 msnm a pie franco.
- Año de plantación: 1928.
- Variedad: vieja selección de Malbec de pedúnculos rojos.
- Rendimiento: 5,000 a 5,500 kg / ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 2da quincena de Abril 2022.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- 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 y maceración en pequeños tanques de 80 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 25 días.
- Crianza en barricas de roble francés durante 14 meses.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Enero 2024.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo intenso con reflejos violetas.

-Nariz: De aromas intensos donde predominan frutas rojas y negras. Antes de la agitación aparecen cerezas negras, ciruelas y luego de agitar las especias y suaves notas a regaliz.

-Boca: Es un vino complejo de gran volumen y estructura. Sus taninos maduros y bien presentes llenan la boca, siendo a la vez amables y sedosos. Los aromas de cerezas negras y ciruela reaparecen y le confieren un largo de boca excepcional. Se recomienda decantar al menos 30 minutos.

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

Alcohol: 14.5% v/v.

Vol: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2024 - 2064.

Producción limitada a 3,192 botellas.



Reserva de la finca



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