



MENDEL

Petit Manseng
LATE HARVEST

FICHA TÉCNICA 2023

PETIT MANSENG 100 %

Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos.

VIÑEDOS

- Propiedades: Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos.
- Terruño: Altitud: 1,100 msnm.
- Rendimiento: 3,000 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Primera semana de Mayo 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

- Los racimos enteros se prensan con mínima presión en prensa neumática.
- Fermentación: El mosto se fermenta en tanques pequeños de acero inoxidable.
- Filtrado y posterior embotellado en Septiembre de 2023.

NOTAS DE CATA

-Color: Amarillo dorado con reflejos verdosos.

-Nariz: Aromas de gran intensidad con frutas tropicales. Sobresalen notas a mango, duraznos, damascos y ananá almibarados. Sus aromas frutales se realzan con matices florales de jazmín y frutos secos como almendras y avellanas.

-Boca: Su entrada es amable y dulce. Expresa gran equilibrio entre su untuosidad, volumen y acidez refrescante. La intensidad y complejidad aromática reaparecen al final de boca. Es un vino franco, elegante de final persistente y sedoso.

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

Alcohol: 12 %.

Volumen: 500 ml.

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

Producción limitada a 5,000 botellas.

Roberto de la Haza

