



# MENDEL

## Malbec

### FICHA TÉCNICA - 2022

#### MALBEC 100 %

Finca Drummond en Luján de Cuyo.

#### VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Drummond en Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: 980 msnm a pie franco.
- Año de plantación: 1928.
- Selección de Malbec: Luján.
- Rendimiento: 5,000 a 6,500 según parcelas kg / ha.

#### COSECHA

- Fecha de cosecha: 1ra 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 en Luján de Cuyo. 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.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques.
- Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas 1/3 son nuevas, 1/3 de segundo uso y 1/3 de tercer uso.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Septiembre 2024.
- Tiempo en botella, mínimo 6 meses.

#### NOTAS DE CATA

-Color: Rojo intenso y brillante con reflejos violetas.

-Nariz: Complejo, elegante y muy intenso. Este vino expresa una combinación de notas a frutas rojas frescas, como cerezas negras, frambuesas y moras. También denota aromas especiados y a regaliz que le otorgan complejidad. Debido a su crianza en barricas de roble francés, evoca sutiles aromas a vainilla y caramelo.

-Boca: Su entrada es amable y los aromas en boca son armónicos y persistentes. Es un vino equilibrado, muy bebible, refrescante y de final largo.

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

Alcohol: 14.5 %

Vol: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2025 - 2045.

Producción limitada a 44,000 botellas.



*Roberto de la Bonta*



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