



MENDEL

Malbec

FICHA TÉCNICA 2023

MALBEC 100 %

Finca Drummond, 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 kg/ha según parcelas.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 1º quincena de Abril 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, pero también frescos, complejos y elegantes. Todas características que aseguran una buena crianza.

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 Febrero de 2025.
- 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 °C y 18 °C.

Alcohol: 14.4 %

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2025 y 2037.

Producción limitada a 37,159 botellas.

Roberto de la Manta

