



MENDEL

LUNTA Malbec

FICHA TÉCNICA 2024

MALBEC 100 %

Fincas Drummond, Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Fincas Drummond, Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: Luján de Cuyo a 980 msnm.
- Año de plantación: 1928.
- Selección de Malbec: Luján.
- Rendimiento: 7,500 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Tercera semana de Marzo 2024.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: La vendimia 2024 ha sido una de las mejores. La primavera fue fresca y seca y al igual que en años anteriores se produjeron algunas heladas tardías. La brotación, tanto de cepajes blancos como tintos, fue en general muy pareja y normal en cuanto a las fechas en que se produce habitualmente. Fue una añada seca y muy sana. La mayoría de los productores hicieron tres tratamientos para controlar el Oidio y la Peronospora en todo el ciclo, lo que significa que se trata de viñedos extremadamente sanos y con un manejo mucho más que orgánico. En cuanto a las temperaturas, Enero, Febrero y el inicio de Marzo fueron mucho más cálidos que la media para este período. Por el contrario, los meses del fin del ciclo Abril y Mayo mucho más fríos que la media mensual de los promedios históricos. Este cambio al final del período de madurez, hizo que muchas cosechas se atrasaran prolongando la permanencia de las uvas en el viñedo, lo que se traduce en uvas de mayor riqueza y mejor equilibrio. Los vinos blancos tienen aromas frutados muy intensos, frutas maduras y también frescas y florales, buen volumen en boca, graso y a su vez tienen buena frescura por su nivel de acidez correcta. En cuanto a los tintos podemos afirmar que tienen mucho color además de una importante intensidad de fruta y concentración al igual que los blancos.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en tanques de 80 Hl con pisoneo manual las primeras semanas.
- Maceración total tres semanas.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques y barricas.
- Crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso para el 50% del vino por 12 meses, el otro 50% crianza en tanques de acero inoxidable.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Octubre 2025.

NOTAS DE CATA

- Color: rojo rubí intenso.

-Nariz: Muy frutado y fresco. Predominan los aromas de frutos rojos maduros como frambuesa, ciruela y frutos negros como moras, también presenta notas florales de violetas. Por el añejamiento en roble francés se destacan notas como vainilla, caramelo y especias que aportan complejidad.

-Boca: Es un vino de muy amable, frutado y fácil de beber. Las notas frutadas y florales así como la acidez le aportan intensidad, frescura y vivacidad. Sus taninos son maduros y dulces, otorgándole buen cuerpo y equilibrio.

Temperatura de Servicio: entre 14 ° y 16 °C.

Alcohol: 14.3%.

Volumen: 750 ml.



Reserva de la Lunta


MENDEL
WINES
MENDOZA | ARGENTINA

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