



MENDEL

LUNTA Malbec

FICHA TÉCNICA 2025

MALBEC 100 %

Fincas Drummond, Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Fincas Drummond, Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: Luján de Cuyo a 980 msnm y Paraje Altamira a 1,100 msnm.
- Año de plantación: 1928 y 2012.
- Selección de Malbec: Luján y Paraje Altamira.
- Rendimiento: 7,500 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Tercera semana de Marzo 2025.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: La presente añada y sus vinos será recordada por la gran calidad de sus vinos blancos y por vinos tintos frescos muy buenos. El invierno fue uno de los más fríos de los últimos años y esto dio las horas de frío necesarias para lograr una brotación muy homogénea. En la Cordillera se produjeron nevadas importantes, así, hubo agua suficiente para el riego durante el ciclo de crecimiento. La primavera fue relativamente fresca y seca y por ello la brotación se llevó a cabo en las fechas esperadas para las distintas variedades en las distintas zonas. El verano comenzó cálido y seco. Los meses de diciembre, enero y las dos primeras semanas de febrero fueron muy cálidos, por lo que muchas uvas maduraron anticipadamente, especialmente las variedades blancas que se empezaron a cosechar con dos a tres semanas de anticipación, lo que garantizó uvas blancas de muy buena intensidad aromática, frescura y volumen en boca. Las lluvias de fines de febrero principios de marzo y un final de madurez muy lento con días templados y noches frescas dieron vinos bien diferentes a los del principio de temporada. Podríamos decir que fue una vendimia diferente, algo atípica y variada. Anticipada para la mayoría de los vinos blancos y algunos tintos, (en este caso frescos, florales de volumen, cuerpo y largo medio), y los que se cosecharon al final, con fruta madura en nariz, muy buen volumen en boca, carnosos y buen graso.

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 Febrero 2026.

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.



Robert de la Lunta



TERRADA 1863 MAYOR DRUMMOND
LUJÁN DE CUYO - MENDOZA - ARGENTINA
WWW.MENDEL.COM.AR