



MENDEL

LUNTA Malbec

FICHA TÉCNICA 2026

MALBEC 100 %

Fincas Drummond, Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Fincas Drummond, Luján de Cuyo y Paraje Altamira.
- 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 2026.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: La Vendimia 2026 se caracterizó por rendimientos moderados y una calidad sobresaliente, marcada por un invierno frío, heladas tardías y un verano de temperaturas moderadas y mayores precipitaciones. Las heladas provocaron una disminución de los rendimientos, mientras que las temperaturas más bajas, especialmente durante febrero, favorecieron maduraciones lentas y equilibradas, permitiendo conservar una excelente frescura y expresión aromática. Los vinos tintos presentan gran intensidad de color, concentración, expresión frutal y taninos maduros, mientras que los blancos se destacan por su intensidad aromática, frescura y equilibrio. En conjunto, la combinación de menores rendimientos y maduraciones prolongadas dio lugar a vinos de gran identidad varietal, equilibrio y muy buen potencial de guarda, haciendo de 2026 una de las añadas más interesantes de los últimos años.

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 2027.

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: 14.2%.

Volumen: 750 ml.

Reserva de la Lunta

