



# MENDEL

## Cabernet Sauvignon

### FICHA TÉCNICA - 2024

#### CABERNET SAUVIGNON 100 %

Finca de los Andes, Perdriel en Luján de Cuyo.

#### VIÑEDOS

- Propiedades: Finca de los Andes, Perdriel, Luján de Cuyo y Paraje Altamira, Valle de Uco.
- Terruño: Altitud: 1,050 msnm a pie franco.
- Año de plantación: 1998 y 2012.
- Rendimiento : 6,500 kg/ha.

#### COSECHA

- Fecha de cosecha: 1º semana de Abril 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 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 Agosto 2025.
- Tiempo en botella, mínimo 6 meses.

#### NOTAS DE CATA

- Color: Rojo rubí, muy intenso y profundo.

-Nariz: Especiado, frutado e intenso. Predominan los aromas de pimienta roja y negra, frutos rojos como arándanos, casis, frutillas y delicadas notas a membrillo. Luego de agitación aparecen suaves notas de regaliz y caramelo que aportan complejidad y gracia.

-Boca: Es un vino amable y fácil de beber. Aparecen en boca los aromas especiados y frutados de nariz. Sus taninos suaves y dulces le dan una buena estructura, vivacidad y untuosidad. Es un vino elegante cuya frescura le confiere un final persistente y aterciopelado.

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

Alcohol: 14.2%.

Volumen: 750 ml.

Potencial de guarda: 20 años



*Roberto de la Hita*



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