



MENDEL

Cabernet Sauvignon

FICHA TÉCNICA - 2025

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 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, fresca y volumen en boca. Las lluvias del mes de febrero principios de marzo y un mal 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 mal, con fruta madura en nariz, muy buen volumen en boca, carnosos y buen graso.

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 2026.
- 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: 14.4%.

Volumen: 750 ml.

Potencial de guarda: 20 años

Roberto de la Hoz



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