



MENDEL

ROSADÍA

FICHA TÉCNICA - 2026

PINOT NOIR - CABERNET FRANC - MERLOT

VIÑEDOS

- Propiedades: Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.
- Altitud: 1,100 msnm.
- Rendimiento: 8,000 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Fines de Febrero 2026.
- 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

- Prensado del racimo entero en prensa neumática.
- Fermentación: los mostos se fermentan por separado en pequeños tanques de acero inoxidable a 16°C.
- Sin fermentación maloláctica, a fin de preservar su máxima frescura.
- Se realiza el corte luego de la fermentación para proceder al embotellado.
- Embotellado Agosto de 2026.

NOTAS DE CATA

- Color: Rosa pálido con delicados matices color piel de cebolla.

-Nariz: Aromas intensos, frutados y frescos con notas que recuerdan el durazno blanco, ananás y cítricos.

-Boca: Es un vino fresco, frutado, muy suave y fácil de beber. Su frescura le confiere un final persistente.

Temperatura de Servicio: entre 8 °C y 10 °C.

Alcohol: 13.9 %.

Volumen: 750 ml.

Producción limitada a 10,676 botellas.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2026 y 2030.

Roberto de la Hoz

