



MENDEL

Semillon

FICHA TÉCNICA 2025

SEMILLON 100 %

Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos.

VIÑEDOS

- Propiedades: Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos.
- Año de plantación: 1957.
- Altitud: 1,100 msnm a pie franco.
- Rendimiento: 6,500 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Primera 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

- Refrigeramos las uvas para bajar la temperatura de las mismas.
- Se prensa el racimo integro con mínima presión en prensa neumática.
- Fermentación: el 85% del mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable, y el 15% del mosto en barricas de roble francés nuevas donde permanecen durante 6 meses.
- Corte, filtrado y posterior embotellado.
- Embotellado: Agosto 2025.

NOTAS DE CATA

- Color: Amarillo dorado claro, con reflejos verdosos.
- Nariz: Fresco, elegante e intensidad media. Se pueden apreciar fragancias florales tales como acacia, frutas blancas frescas como peras, ananás, y miel. Sus aromas tienen una buena combinación de frescura y dulzura que termina en un elegante y complejo vino blanco.
- Boca: Este vino posee un fino equilibrio entre su frescura y complejidad aromática. Su ataque es amable, untuoso y fluido en media boca, posee un final largo y persistente.

Temperatura de Servicio: entre 12 °C y 14 °C.

Alcohol: 13.8 %.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2026 y 2041.

Producción limitada a 6,420 botellas.



Robert de la Santa



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