



MENDEL

Semillon

FICHA TÉCNICA 2026

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 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

- Refrigeramos las uvas para bajar la temperatura de las mismas.
- Se prensa el racimo íntegro 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: Julio 2026.

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 8 °C y 12 °C.

Alcohol: 13.6 %.

Volumen: 750 ml.

Roberto de la Haza



MENDEL
WINES
MENDOZA | ARGENTINA

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