



MENDEL

Malbec

FICHA TÉCNICA 2024

MALBEC 100 %

Finca Drummond, Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Drummond en Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: 980 msnm a pie franco.
- Año de plantación: 1928.
- Selección de Malbec: Luján.
- Rendimiento: 5,000 a 6,500 kg/ha según parcelas.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 1° quincena 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 Octubre de 2025.
- Tiempo en botella, mínimo 6 meses.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo intenso y brillante con reflejos violetas.

-Nariz: Complejo, elegante y muy intenso. Este vino expresa una combinación de notas a frutas rojas frescas, como cerezas negras, frambuesas y moras. También denota aromas especiados y a regaliz que le otorgan complejidad. Debido a su crianza en barricas de roble francés, evoca sutiles aromas a vainilla y caramelo.

-Boca: Su entrada es amable y los aromas en boca son armónicos y persistentes. Es un vino equilibrado, muy bebible, refrescante y de final largo.

Temperatura de Servicio: entre 16 °C y 18 °C.

Alcohol: 14.4 %

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2026 y 2038.

Producción limitada a 66,000 botellas.



Reserva de la bodega



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