



Viñedos y Bodega **MENDEL** surge de la unión de Roberto de la Mota -uno de los más respetados y experimentados enólogos argentinos- con una familia argentina comprometida en obtener vinos de la más alta calidad que expresen el singular carácter de nuestros viñedos y los incomparables atributos del terruño mendocino.

Seleccionamos los mejores lotes de nuestros viejos viñedos respetando rigurosamente cada detalle de la elaboración del vino, desde la elección de las parcelas y recolección de las uvas hasta la fermentación en pequeños tanques y su añejamiento en el mejor roble francés. Excepcionales viñedos, gente apasionada, experiencia y amistad se unen en la creación de nuestros vinos.

• VIÑEDOS

Nuestros antiguos viñedos Malbec de 80 años y los de Cabernet Sauvignon están ubicados en Perdriel -Finca de los Andes- y en Mayor Drummond -Finca M- entre los 900 y los 1,100 metros sobre el nivel del mar, en las mejores y más altas tierras irrigadas de Lujan de Cuyo.

Los suelos son de origen aluvional, formados con materiales provenientes de la Cordillera de los Andes. Muy pedregosos, de gran permeabilidad, con poco contenido de nitrógeno y materia orgánica, ricos en potasio; son suelos que dan origen a viñedos de vigor bajo a medio, pero que permiten alcanzar altos niveles de concentración e intensidad en sus uvas.

El clima es desértico y continental con estaciones bien marcadas durante el año. Las lluvias escasas, menores a los 200 mm por año, obligan a irrigar. Es allí donde la viticultura de la región es especialmente única. El riego tradicional llevado a cabo antiguamente por los indígenas locales y ahora en manos de viñadores artesanos, permite por una parte controlar la filoxera con viñedos a pie franco y por otra parte lograr el vigor adecuado, nivel de rendimiento bajo y la concentración de las uvas que uno desea.

A la altitud de 1,000 mm en esta zona los días más cálidos pueden alcanzar los 33°C, pero durante las noches las temperaturas nunca



superan los 17°C. Esta alternancia de temperaturas tiene un efecto muy importante en la cantidad y calidad de los polifenoles de la uva.

Tanto Malbec como Cabernet Sauvignon llegaron a Mendoza, Argentina a mediados del siglo 19. Ambos se adaptaron en forma excepcional, pero sin dudas fue ese Malbec de antiguas selecciones el que se extendió en mayor medida. Plantado en espalderas de orientación norte-sur y con alta densidad de plantación 5,555 plantas por hectárea.

Trabajos cuidadosos del follaje junto al riego controlado durante el ciclo nos permiten una excelente exposición al sol, un número reducido de racimos y éstos de bayas de tamaño medio. Asegurando así una excelente concentración, intensidad y calidad de las uvas.

El momento de la cosecha se determina luego de muchas recorridas por las parcelas probando las uvas. Se busca aquí una madurez justa que asegure la intensidad y la calidad tanto de frutas como de taninos. El objetivo es obtener un vino de madurez intensa y gran cantidad de frutas, pero con el equilibrio de acidez que asegure una guarda prolongada.

• VINIFICACION Y CRIANZA

Bajo una vocación artesanal tanto de la cosecha como de la vinificación las uvas son recolectadas manualmente durante las primeras horas de la mañana y llevadas hasta nuestra bodega en pequeños recipientes de 18 a 20 Kg.

Luego de una selección manual de racimos y bayas, las uvas son colocadas por gravedad en pequeños tanques de 12 a 80 hectolitros para la maceración. Esta operación dura entre 3 y 5 semanas y se realiza manualmente “piegaje manual” hundiendo las pieles en el líquido muy suavemente asegurando una extracción importante pero selectiva de los aromas, taninos y polifenoles en general, elementos todos que darán volumen cuerpo y estructura de altísima calidad.



Luego del descube, la crianza se realiza en barricas nuevas de roble francés durante 14 a 16 meses para Unus Mendel y en barricas nuevas, de un uso y de dos usos para el Malbec Mendel por un período semejante.

Durante la crianza los vinos son degustados regularmente, siguiendo la evolución de cada una de las barricas. Se llega luego, a uno de los momentos más importantes de cada uno de estos vinos y es el del “assemblage” Allí en la combinación de uvas, parcelas y barricas, creamos el vino que imaginamos y soñamos. Luego del “blend”, los vinos son embotellados evitando filtraciones y tratamientos que limiten la intensidad y complejidad de los mismos.

• ENÓLOGO Y SU EQUIPO

Roberto de la Mota

A Roberto le gusta bromear que nació en una bodega, ya que su educación y formación enológica comenzó mucho antes que estudiara en la Universidad Nacional de Cuyo. Dio sus primeros pasos de la mano de su padre, el más famoso enólogo argentino Don Raúl de la Mota.

Posteriormente cursó estudios de Masters de Enología en la École Nationale Supérieure Agronomique in Montpellier, recibiendo el Diplome nationale d’oenologue de France en 1989. Roberto fue Director de una de las bodegas más importantes y prestigiosas de la Argentina. Con Mendel realiza el sueño de su Bodega propia. Es además consultor enológico de Bodegas.



• NUESTROS VINOS

Mendel es el fruto de nuestra pasión por los vinos y del deseo de elaborar aquel que exprese la calidad y el carácter de nuestros antiguos viñedos y las excelentes cualidades de un terruño ciertamente excepcional en Mendoza, Argentina.

MENDEL FINCA REMOTA las uvas provienen de Altamira, a 120 Km. al sur de la ciudad de Mendoza y a 1,100 metros de altitud. En esta fría región tenemos un pequeño viñedo de 60 años de antigüedad que hemos denominado Malbec Finca Remota. Este viñedo produce uvas muy concentradas, con aroma intenso y el vino es añejado en 150% barricas de roble francés nuevo.

En un clima desértico, muy soleado y a mil metros de altitud, el riego tiene un rol fundamental y determinante de calidad. En trabajo cuidadoso durante todo el año permite a nuestros viñadores llegar a la calidad de las uvas que dan origen a los vinos Mendel.

MENDEL UNUS es la combinación perfecta entre el Cabernet Sauvignon y Malbec. El Cabernet Sauvignon, con sus taninos bien presentes y maduros, forma parte de la estructura del vino y el Malbec colabora dándole complejidad, graso y volumen en la boca. El resultado es un vino muy complejo, intenso, de gran volumen, pero especialmente elegante y equilibrado.

MENDEL MALBEC es la expresión máxima de esta variedad en nuestro terruño. Esta variedad perfectamente adaptada a este clima y suelo muestra aquí sus aromas típicos a frutas maduras, ciruelas, pasas de uvas y violetas; y en la boca son su cuerpo, graso y carnosidad las características más sobresalientes.

MENDEL CABERNET SAUVIGNON es

MENDEL SEMILLON es



Notas de Cata

• MENDEL FINCA REMOTA 2011

Malbec 100 %

Color: Rojo púrpura profundo con reflejos violáceos muy intensos. Brillante y con lágrimas importantes.

Nariz: Conjunto muy intenso y complejo. Previa agitación aparece la fruta; con ciruelas maduras, cerezas negras, frambuesas y guindas. Luego aparecen las notas más frescas florales del tipo de las violetas y después las provenientes de la madera como vainilla, caramelo, café y tabaco rubio. Luego de agitación el roble se hace más presente junto al regaliz.

Boca: Vino de muy alta estructura y volumen, que llena rápidamente la boca. Es muy graso y carnosos con taninos bien presentes pero a su vez suaves. Es el Cabernet Sauvignon, quien aporta la estructura tánica y el Malbec el graso, la carnosidad y la redondez que lo caracterizan. Los aromas en boca son muy complejos predominan las frutas rojas y las especias. Es un vino muy elegante y armonioso en el que su acidez y frescura le confieren equilibrio y largo de boca, asegurando una excelente y prolongada crianza en botella.

Se recomienda servir: entre 16 y 18 °C.

Se recomienda decantar media hora antes de beber.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2009 y 2029

Producción limitada a 1.100 botellas.



Notas de Cata

- **MENDEL UNUS 2011**

Malbec 65 % - Cabernet Sauvignon 25 % - Petit Verdot 10 %

Color: Rojo púrpura profundo con reflejos violáceos muy intensos. Brillante y con lágrimas importantes.

Nariz: Conjunto muy intenso y complejo. Previa agitación aparece la fruta; con ciruelas maduras, cerezas negras, frambuesas y guindas. Luego aparecen las notas más frescas florales del tipo de las violetas y después las provenientes de la madera como vainilla, caramelo, café y tabaco rubio. Luego de agitación el roble se hace más presente junto al regaliz.

Boca: Vino de muy alta estructura y volumen, que llena rápidamente la boca. Es muy graso y carnosos con taninos bien presentes pero a su vez suaves. Es el Cabernet Sauvignon, quien aporta la estructura tánica y el Malbec el graso, la carnosidad y la redondez que lo caracterizan. Los aromas en boca son muy complejos predominan las frutas rojas y las especias. Es un vino muy elegante y armonioso en el que su acidez y frescura le confieren equilibrio y largo de boca, asegurando una excelente y prolongada crianza en botella.

Se recomienda servir: entre 16 y 18 °C.

Se recomienda decantar media hora antes de beber.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2009 y 2029

Producción limitada a 1.100 botellas.



Notas de Cata

- **MENDEL Malbec 2011**

Malbec 100 %

Color: Rojo púrpura profundo con reflejos violáceos muy intensos. Brillante y con lágrimas importantes.

Nariz: Conjunto muy intenso y complejo. Previa agitación aparece la fruta; con ciruelas maduras, cerezas negras, frambuesas y guindas. Luego aparecen las notas más frescas florales del tipo de las violetas y después las provenientes de la madera como vainilla, caramelo, café y tabaco rubio. Luego de agitación el roble se hace más presente junto al regaliz.

Boca: Vino de muy alta estructura y volumen, que llena rápidamente la boca. Es muy graso y carnosos con taninos bien presentes pero a su vez suaves. Es el Cabernet Sauvignon, quien aporta la estructura tánica y el Malbec el graso, la carnosidad y la redondez que lo caracterizan. Los aromas en boca son muy complejos predominan las frutas rojas y las especias. Es un vino muy elegante y armonioso en el que su acidez y frescura le confieren equilibrio y largo de boca, asegurando una excelente y prolongada crianza en botella.

Se recomienda servir: entre 16 y 18 °C.

Se recomienda decantar media hora antes de beber.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2009 y 2029

Producción limitada a 1.100 botellas.



Notas de Cata

• **MENDEL Cabernet Sauvignon 2012**

Cabernet Sauvignon 100 %

Color: Rojo púrpura profundo con reflejos violáceos muy intensos. Brillante y con lágrimas importantes.

Nariz: Conjunto muy intenso y complejo. Previa agitación aparece la fruta; con ciruelas maduras, cerezas negras, frambuesas y guindas. Luego aparecen las notas más frescas florales del tipo de las violetas y después las provenientes de la madera como vainilla, caramelo, café y tabaco rubio. Luego de agitación el roble se hace más presente junto al regaliz.

Boca: Vino de muy alta estructura y volumen, que llena rápidamente la boca. Es muy graso y carnosos con taninos bien presentes pero a su vez suaves. Es el Cabernet Sauvignon, quien aporta la estructura tánica y el Malbec el graso, la carnosidad y la redondez que lo caracterizan. Los aromas en boca son muy complejos predominan las frutas rojas y las especias. Es un vino muy elegante y armonioso en el que su acidez y frescura le confieren equilibrio y largo de boca, asegurando una excelente y prolongada crianza en botella.

Se recomienda servir: entre 16 y 18 °C.

Se recomienda decantar media hora antes de beber.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2009 y 2029

Producción limitada a 1.100 botellas.



Notas de Cata

- **MENDEL Semillon 2013**

Semillon 100 %

Color: Rojo púrpura profundo con reflejos violáceos muy intensos. Brillante y con lágrimas importantes.

Nariz: Conjunto muy intenso y complejo. Previa agitación aparece la fruta; con ciruelas maduras, cerezas negras, frambuesas y guindas. Luego aparecen las notas más frescas florales del tipo de las violetas y después las provenientes de la madera como vainilla, caramelo, café y tabaco rubio. Luego de agitación el roble se hace más presente junto al regaliz.

Boca: Vino de muy alta estructura y volumen, que llena rápidamente la boca. Es muy graso y carnosos con taninos bien presentes pero a su vez suaves. Es el Cabernet Sauvignon, quien aporta la estructura tánica y el Malbec el graso, la carnosidad y la redondez que lo caracterizan. Los aromas en boca son muy complejos predominan las frutas rojas y las especias. Es un vino muy elegante y armonioso en el que su acidez y frescura le confieren equilibrio y largo de boca, asegurando una excelente y prolongada crianza en botella.

Se recomienda servir: entre 16 y 18 °C.

Se recomienda decantar media hora antes de beber.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2009 y 2029

Producción limitada a 1.100 botellas.



Notas de Cata

• LUNTA Malbec 2011 de MENDEL WINES

Malbec 100 %

Color: Rojo púrpura profundo con reflejos violáceos muy intensos. Brillante y con lágrimas importantes.

Nariz: Conjunto muy intenso y complejo. Previa agitación aparece la fruta; con ciruelas maduras, cerezas negras, frambuesas y guindas. Luego aparecen las notas más frescas florales del tipo de las violetas y después las provenientes de la madera como vainilla, caramelo, café y tabaco rubio. Luego de agitación el roble se hace más presente junto al regaliz.

Boca: Vino de muy alta estructura y volumen, que llena rápidamente la boca. Es muy graso y carnosos con taninos bien presentes pero a su vez suaves. Es el Cabernet Sauvignon, quien aporta la estructura tánica y el Malbec el graso, la carnosidad y la redondez que lo caracterizan. Los aromas en boca son muy complejos predominan las frutas rojas y las especias. Es un vino muy elegante y armonioso en el que su acidez y frescura le confieren equilibrio y largo de boca, asegurando una excelente y prolongada crianza en botella.

Se recomienda servir: entre 16 y 18 °C.

Se recomienda decantar media hora antes de beber.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2009 y 2029

Producción limitada a 1.100 botellas.



Notas de Cata

• LUNTA Torrontes 2013 de MENDEL WINES

Torrontes Riojano 100 %

Color: Rojo púrpura profundo con reflejos violáceos muy intensos. Brillante y con lágrimas importantes.

Nariz: Conjunto muy intenso y complejo. Previa agitación aparece la fruta; con ciruelas maduras, cerezas negras, frambuesas y guindas. Luego aparecen las notas más frescas florales del tipo de las violetas y después las provenientes de la madera como vainilla, caramelo, café y tabaco rubio. Luego de agitación el roble se hace más presente junto al regaliz.

Boca: Vino de muy alta estructura y volumen, que llena rápidamente la boca. Es muy graso y carnosos con taninos bien presentes pero a su vez suaves. Es el Cabernet Sauvignon, quien aporta la estructura tánica y el Malbec el graso, la carnosidad y la redondez que lo caracterizan. Los aromas en boca son muy complejos predominan las frutas rojas y las especias. Es un vino muy elegante y armonioso en el que su acidez y frescura le confieren equilibrio y largo de boca, asegurando una excelente y prolongada crianza en botella.

Se recomienda servir: entre 16 y 18 °C.

Se recomienda decantar media hora antes de beber.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2009 y 2029

Producción limitada a 1.100 botellas.



INFORMACION DE CONTACTOS:

*
*

Anabelle Sielecki, Socia

MENDEL

En Buenos Aires:

54 (11) 4328 6830 Tel

anablesielecki@gmail.com

*
*

**Roberto de la Mota, Socio
& Enólogo**

rdelamota@mendel.com.ar

*
*

**Luis Perocco, Gerente de viñedos
& Enología**

lperocco@mendel.com.ar

Calle Terrada 1863 Mayor Drummond (5507)
Luján de Cuyo, Mendoza
Argentina

54 (261) 5241621/22 Tel & Fax

www.mendel.com.ar

*
*