



MENDEL

LUNTA MALBEC

FICHA TÉCNICA 2017

MALBEC 100 %

Fincas Drummond, Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Fincas Drummond, Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: Luján de Cuyo a 980 msnm.
- Año de plantación: 1928.
- Selección de Malbec: Luján.
- Rendimiento: 7,500 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Ultima semana de Marzo 2017.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: La brotación fue excelente, muy pareja y con buen vigor, sin embargo luego de una pequeña helada en floración, hubo una leve reducción del rendimiento. Como resultado los viñedos presentaron menor producción pero uvas de muy buena concentración de aromas. El verano fue cálido al inicio continuó más bien fresco y húmedo, permitiendo así que las uvas conserven todos sus aromas y frescura.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en tanques de 80 HI con pisoneo manual las primeras semanas.
- Maceración total tres semanas.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques y barricas.
- Crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso para el 50% del vino por 12 meses, el otro 50% crianza en tanques de acero inoxidable.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Octubre 2018.

NOTAS DE CATA

-Color: rojo rubí intenso.

-Nariz: Muy frutado y fresco. Predominan los aromas de frutos rojos maduros como frambuesa, ciruela y frutos negros como moras, también presenta notas florales de violetas. Por el añejamiento en roble francés se destacan notas como vainilla, caramelo y especias que aportan complejidad.

-Boca: Es un vino de muy amable, frutado y fácil de beber. Las notas frutadas y florales así como la acidez le aportan intensidad, frescura y vivacidad. Sus taninos son maduros y dulces, otorgándole buen cuerpo y equilibrio.

Temperatura de Servicio: entre 14 ° y 16 °C.

Alcohol: 14.3 %.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2018 y 2027.

Producción limitada a 68,000 botellas.

Reserva de la Lunta

