



MENDEL

## *Cabernet Sauvignon*

### FICHA TÉCNICA - 2013

#### CABERNET SAUVIGNON 100 %

Perdriel, Luján de Cuyo.

#### VIÑEDOS

- Propiedades: Lunlunta, Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: 1,050 msnm a pie franco.
- Año de plantación: 1998.
- Rendimiento: 7,500 kg/ha.

#### COSECHA

- Fecha de cosecha: Segunda quincena de Abril 2013.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- Características climáticas: En contraste con la cosecha 2012, esta añada tuvo un clima más cálido durante la floración y también al comienzo del verano. Hacia el final de la estación las temperaturas fueron más frías, asemejándose al 2011.

#### ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en pequeños tanques de 80 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 18 días.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques.
- Crianza del 60 % en barricas de roble francés.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Diciembre 2014.
- Tiempo en botella, mínimo 6 meses.

#### NOTAS DE CATA

-Color: Rojo rubí, muy intenso y oscuro.

-Nariz: Especiado, frutado e intenso. Predominan los aromas de pimienta roja y negra, frutos rojos como arándanos, frambuesa y frutillas. Luego de agitación aparecen suaves notas de vainilla y caramelo que aportan complejidad.

-Boca: Es un vino amable y fácil de beber. Aparecen en boca los aromas especiados y frutados de nariz. Sus taninos suaves y dulces le dan un buen cuerpo, vivacidad y untuosidad. Es un vino complejo, fresco y su acidez le confiere buen largo de boca.

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

Alcohol: 14.3 % v/v.

Vol: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2015 - 2025.

*Roberto de la Santa*



TERRADA 1863 MAYOR DRUMMOND  
LUJÁN DE CUYO - MENDOZA - MENDOZA  
TEL. +54 261 524 1621 / 1622