



MENDEL

MENDEL *Semillon*

FICHA TÉCNICA 2010

SEMILLON 100 %

Altamira, La Consulta, San Carlos

VIÑEDOS

Propiedades: Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos.

-Año de plantación: 1942.

-Altitud: 1,100 msnm a pie franco.

-Rendimiento: 7,000 kg/ha.

COSECHA

-Fecha de cosecha: 20 de Marzo 2010.

-Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.

-Características climáticas: Una helada tardía cayó a principios de noviembre. Afortunadamente, causó daños menores. El verano fue seco y fresco, especialmente al final. Las uvas de este año son coloridas, con buena madurez, aromas frescos y concentración media.

ENOLOGÍA

-Refrigeramos las uvas para bajar la temperatura de las mismas.

-Prensado directo de todo el racimo a muy baja presión, en la prensa neumática.

-Fermentación y maceración en tanques de acero inoxidable. 15% del mosto fermenta en barricas de roble francés a una temperatura de entre 18 °C y 20 °C.

-Envejecimiento: el 15% del vino fue fermentado en roble francés y envejecido durante 8 meses en el mismo roble, para dar más complejidad al vino.

-Envejecimiento en botella: mínimo 2 meses en botella.

NOTAS DE CATA

-Color: Amarillo ambar con reflejos verdosos.

-Nariz: Fresco, elegante e intenso. Se destacan aromas de hierbas frescas, cítricos, frutas tropicales como el ananá, también encontramos los descriptores típicos del semillon como flores blancas y miel. Aparecen muy integradas en el vino algunas notas de coco y vainilla muy suave proveniente de la fermentación en barricas nuevas. Posee una buena combinación de aromas frescos y dulces y mineralidad, que culminan en un vino blanco elegante y complejo.

-Boca: El vino posee una fresca sensación en boca con una equilibrada acidez aumenta la sensación de frescura. Los aromas en boca son similares a los de nariz: cítricos y de frutas tropicales, algo de coco y caramelo. Es un vino muy denso, elegante, suave y aterciopelado con un final persistente.

Temperatura de Servicio: entre 12 °C y 14 °C

Alcohol: 13.4% vol.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2010 - 2025.

Producción limitada a 7,800 bottles.

Roberto de la Haza

