



MENDEL

## MENDEL *Semillon*

### FICHA TÉCNICA 2013

#### 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: 6,500 kg/ha.

#### COSECHA

-Fecha de cosecha: 1° y 3° semana de Marzo de 2013.

-Cosecha manual en cajas de 18 kg y selección de racimos de uva en el viñedo.

-Características climáticas: La cosecha actual, en contraste con 2012, fue más cálida durante la floración y también a principios del verano. Las temperaturas fueron más frías a finales de verano lo que lo hizo similar a 2011. Por eso encontramos muchos aromas florales y herbáceos y una acidez notable en los vinos obtenidos.

#### 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 mosto fermenta en roble francés donde permanece 6 meses.

-Corte, filtrado y posterior embotellado.

#### NOTAS DE CATA

-Color: Amarillo ambar con tintes verdosos.

-Nariz: Fresco, elegante e intenso. Presenta marcadas notas herbáceas y cítricas, luego podemos percibir notas típicas de 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 que invita a ser bebido. Es un excelente ejemplo de tipicidad y terroir.

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

Alcohol: 13.3% vol.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2013 - 2028.

Producción limitada a 15,000 bottles.

*Roberto de la Haza*



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