



MENDEL

MENDEL *Semillon*

FICHA TÉCNICA 2014

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: 1º y 3º semana de Marzo 2014.

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

-Características climáticas: La primavera fue algo cálida, y el verano cálido y seco, continuando durante Enero y parte de Febrero que al igual que Marzo fueron algo lluviosos. Las temperaturas bajaron significativamente desde mediados de Febrero y permanecieron por debajo de la media hasta el final de la temporada, dando lugar a vinos muy aromáticos, buena estructura, madurez, fresca y acidez.

ENOLOGÍA

-Refrigeramos las uvas para bajar la temperatura de las mismas. Se prensa el racimo integro con mínima presión en prensa neumática.

-Fermentación en tanques de acero inoxidable. 15% del vino se colocó en barricas de roble francés durante 6 meses.

-Corte, filtrado y posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

-Color: Amarillo dorado claro, con tintes verdosos.

-Nariz: Fresco, elegante e intenso. A primera impresión tenemos aromas florales, frescos y miel. El aroma tiene una buena combinación de fresca y dulzura que termina en un elegante y complejo vino blanco.

-Boca: El vino posee fresca y una acidez bien balanceada. Los aromas en la parte posterior son similares a los de la nariz; notas cítricas, 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 (54 °F y 58 °F).

Alcohol: 13.3% vol.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2014 - 2029.

Producción limitada a 12,000 bottles.

Roberto de la Santa



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