



MENDEL

Finca Remota

FICHA TÉCNICA

MALBEC 100 %
Altamira- Valle de Uco.

VIÑEDOS

- Propiedad: Finca Remota. Altamira en Valle de Uco.
- Terruño: Altitud: Altamira 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
- Año de plantación: 1957 a pie franco.
- Selección de Malbec: Altamira.
- Rendimiento: 4,500 kg / Ha.

COSECHA

- Características climáticas: 2007 fue un año muy frío, donde se logró una alta expresión de fruta fresca, especialmente en esta parcela donde obtuvimos muy alta concentración de fruta pero bajo rendimiento.

ENOLOGÍA

- Cosecha Manual en cajas de 18 kg.
- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en tanques de 50 HL con pisoneo manual las primeras semanas de mitad de las uvas y la otra mitad fermentadas en barricas nuevas de roble francés.
- Maceración total de 25 días.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas durante 18 meses en barricas de roble francés nuevas. (Trasiego especial a los 12 meses de crianza)
- Clarificación suave y sin filtración.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo violáceo vivo. Se puede apreciar limpio, brillante y con lágrimas gruesas.

-Nariz: Muy complejo y elegante. Antes de agitar la copa, aparecen marcadas notas florales de violeta que se vuelven más complejas cuando se mezclan con frutos rojos y negros como frambuesas, cassis y cerezas negras. La crianza en barrica, a pesar de su paso por roble francés nuevo al 150%, está muy integrada en el vino, aportando mayor intensidad, persistencia y profundidad. Su paso por barricas dan notas de dulzor, vainilla, caramelo y tabaco. A medida que se abre aparecen nuevas gamas aromáticas, como algunas especias y regaliz.

-Boca: Es un vino con gran cuerpo y estructura. El ataque es sacaroso y suave, pero luego taninos maduros y bien presentes llenan la boca, aportándole un agradable volumen y graso. Es un Malbec concentrado y carnoso donde la acidez le otorga frescura y gran largo en boca. Los aromas frutales maduros refuerzan el dulzor y las notas de crianza como vainilla, caramelo, café y tabaco ofrecen un gran y sedoso final.

Temperatura de Servicio: entre 16 ° 18 °C.

Alcohol: 14.2 % v/v.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: Se recomiend consumir entre 2009 y 2034.

Producción limitada a 1,800 botellas.

Roberto de la Monte




MENDEL
WINES
MENDOZA | ARGENTINA

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