



MENDEL

MALBEC DOC LUJÁN DE CUYO

FICHA TÉCNICA - 2019

MALBEC 100 %

Finca los Andes en Luján de Cuyo.

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca los Andes en Perdriel, Luján de Cuyo.
- Terruño: Altitud: 980 msnm a pie franco.
- Año de plantación: 1928.
- Variedad: vieja selección de Malbec de pedúnculos rojos.
- Rendimiento: 5,000 a 5,500 kg / ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 2da quincena de Abril 2019.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: Con una primavera fresca, después de un invierno algo seco y muy frío, la brotación y floración se presentaron con un leve atraso. El verano fue algo caluroso y seco pero sólo algunas semanas. Continuó con temperaturas medias a medias bajas y secas hasta el final. Un otoño apacible, fresco y seco permitió llegar con tranquilidad al punto de madurez en forma suave y lenta. La añada 2019 brindó vinos de gran calidad, excelente intensidad aromática, tenores alcohólicos medios, y de muy buena frescura y acidez.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación y maceración en pequeños tanques de 80 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 25 días.
- Crianza en barricas de roble francés durante 14 meses.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Enero 2021.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo intenso con reflejos violetas.

-Nariz: De aromas intensos donde predominan frutas rojas y negras. Antes de la agitación aparecen cerezas negras, ciruelas y luego de agitar las especias y suaves notas a regaliz.

-Boca: Es un vino complejo de gran volumen y estructura. Sus taninos maduros y bien presentes llenan la boca, siendo a la vez amables y sedosos. Los aromas de cerezas negras y ciruela reaparecen y le confieren un largo de boca excepcional. Se recomienda decantar al menos 30 minutos.

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

Alcohol: 14.7% v/v.

Vol: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2021 - 2061.

Producción limitada a 1,572 botellas.

Roberto de la Santa

