



# 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.

### ENOLOGÍA

- Cosecha Manual en cajas de 18 kg.
- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable de 50 Hl. Pisoneos manuales durante las primeras semanas.
- Tiempo de maceración: 25 días.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses (trasiego especial a los 12 meses)
- Clarificación suave y sin filtración.

### NOTAS DE CATA

-Color: Rojo púrpura profundo con reflejos violáceos muy intensos.

-Nariz: Intenso y complejo. Antes de agitar la copa, aparecen aromas afrutados como ciruelas maduras, cerezas negras y frambuesas. Luego, notas florales de violetas y aromas de roble como vainilla, caramelo, café y tabaco. Tras agitar el roble se hace más presente junto con el regaliz.

-Boca: Es un vino de gran cuerpo y estructura. El ataque es suave y suave. Sus taninos maduros aportan a este vino un gran volumen y grasa. Es un Malbec concentrado y carnoso, y la acidez le confiere una interesante frescura y estructura. Tiene un final aterciopelado y persistente.

Temperatura de Servicio: entre 16 ° 18 °C.

Alcohol: 14.1 % v/v.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: Se recomiend consumir entre 2008 y 2033.

Producción limitada a 1,000 botellas.

*Roberto de la Torre*

