



MENDEL

Finca Remota

FICHA TÉCNICA - 2009

VARIEDAD: MALBEC 100 %
Altamira - Valle de Uco.

VIÑEDOS

- Propiedad: Finca Remota. Altamira en Valle de Uco.
- Terruño: Altitud: 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
- Año de plantación: 1957 a pie franco.
- Rendimiento: 4,000 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 4ª semana de Abril 2009.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- Características climáticas: El 2009 fue un año caluroso y seco con bajos rendimientos. Una primavera seca fue seguida por un verano caluroso y seco. Estos hechos ayudaron a perfeccionar la madurez de la uva, especialmente debido a las noches frescas durante el otoño. La duración del ciclo fue medio, cosechando la uva antes que en otros años. En general, los vinos presentan gran concentración, color intenso, aromas maduros y muy buenos taninos.

ENOLOGIA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Maceración en tanques de 50 Hl y fermentación durante 25 a 30 días. En el transcurso de la maceración, se homogenizaron los vinos con pisoneo manual.
- 25 días de maceración.
- Trasiego y decantación en tanques de acero inoxidable.
- Fermentación maloláctica en barricas francesas nuevas y guarda por 20 meses.
- Corte y posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo violáceo muy intenso con reflejos negruzcos, límpido y brillante.

-Nariz: Muy complejo e intenso. Es la expresión del Malbec de Altamira caracterizado por notas de especias exóticas, sándalo, violetas y lavanda, frutas frescas y maduras como moras, cerezas negras y ciruelas. Si bien posee 18 meses de añejamiento en roble francés nuevo, la madera se percibe levemente después de la fruta. Está bien integrada al vino aportando mayor intensidad, persistencia y profundidad aromática, aportando notas de dulzor, vainilla, caramelo y tabaco rubio. A medida que se abre aparecen nuevas gamas aromáticas como algunas especias y regaliz.

-Boca: Es un vino de gran cuerpo estructura y armonía en boca. La entrada en boca es sucrosa debido a los taninos maduros. Es carnoso y concentrado con taninos finos bien presentes muy bien integrados a la acidez que confieren frescura y hacen de éste un vino muy placentero de beber. Los aromas en boca son muy complejos y repiten aquellos detectados en nariz.

Es un vino elegante, balanceado con un remarcable largo de boca que prolonga la sensación de armonía y concentración sabores.

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

Alcohol: 14.6 % v/v.

Período de madurez: se recomienda su consumo entre 2012 - 2032.

Producción limitada a 3,500 botellas.



Roberto de la Bonta



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