



MENDEL

Finca Remota

FICHA TÉCNICA - 2013

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: 1950 a pie franco.
- Rendimiento: 4,000 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 4º semana de Abril y 1º semana de Mayo 2013.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- Características climáticas: En contraste con la cosecha 2012, esta añada tuvo un clima más cálido durante la floración y también al comienzo del verano. Hacia el final de la estación las temperaturas fueron más frías, asemejándose al 2011.

ENOLOGIA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Maceración y fermentación en tanques de 50 Hl durante 25 a 30 días. En el transcurso de la maceración, se homogenizaron los vinos con pisoneo manual.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas nuevas de roble francés.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Posterior embotellado en Marzo 2015.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo violáceo intenso. Límpido y brillante.
- Nariz: Muy complejo, intenso y elegante. Expresa notas florales de violetas junto a las frutas rojas y negras como frambuesas, cassis, cerezas negras y guindas. Luego aparecen las notas de tabaco, chocolate y regaliz. También aparecen en este vino las notas de tiza típicas del terruño calcáreo de este viñedo. Al decantarlo, su apertura permite la expresión de toda su amplitud.
- Boca: Es un vino de gran cuerpo y estructura. La entrada en boca es sucrosa y suave, luego aparecen los taninos bien maduros y se perciben su volumen y graso que le dan una textura muy agradable y persistente. Concentrado y carnoso su acidez le confiere una interesante frescura, relieve y gran largo de boca. Es un vino de gran complejidad y de guarda que puede criarse en botella por muchos años.

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

Alcohol: 14.6% vol.

Período de madurez: se recomienda su consumo entre 2016 - 2036.

Producción limitada a 3,600 botellas.

Roberto de la Horta

