



MENDEL

MENDEL *Semillon*

FICHA TÉCNICA 2017

SEMILLON 100 %

Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos.

VIÑEDOS

- Propiedades: Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos.
- Edad: 70 años.
- Altitud: 1,100 msnm a pie franco.
- Rendimiento: 6,500 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Última semana de Marzo 2017.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: Luego de una brotación excelente, muy pareja y con buen vigor sobrevino una helada tardía en floración. Esta helada no fue suficientemente fría como para producir daños visibles en el follaje, pero ocasionó un "corrimiento", (o pérdidas de flores que producen racimos de pocos granos), importante, especialmente en algunas variedades sensibles. Como resultado los viñedos presentaron menor producción pero uvas de muy buena concentración de aromas. El verano fue cálido al inicio continuó más bien fresco y húmedo, permitiendo que las uvas conserven todos los aromas, frescura y acidez. Las uvas blancas en especial se caracterizan por la intensidad de los aromas cítricos y florales y una acidez que da vinos blancos largos en boca.

ENOLOGÍA

- Refrigeramos las uvas para bajar la temperatura de las mismas.
- Se prensa el racimo íntegro con mínima presión en prensa neumática.
- Fermentación: el 85% del mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable, y el 15% del mosto en barricas de roble francés nuevas donde permanecen durante 6 meses.
- Corte, filtrado y posterior embotellado.
- Embotellado: Septiembre 2017

NOTAS DE CATA

-Color: Amarillo dorado claro, con reflejos verdosos.

-Nariz: Fresco, elegante e intensidad media. Se pueden apreciar fragancias florales tales como acacia, frutas blancas frescas como peras, ananás, y miel. Sus aromas tienen una buena combinación de frescura y dulzura que termina en un elegante y complejo vino blanco.

-Boca: Este vino posee un fino equilibrio entre su frescura y complejidad aromática.

Temperatura de Servicio: entre 12 °C y 14 °C.

Alcohol: 13.5 %.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2017 y 2032.

Producción limitada a 13,500 botellas.

Roberto de la Consulta

