

**Vinedos y Bodega Mendel Malbec**  
**Вино Винéдос и Бодéга Мэндель Мальбек, красное сухое**

**Страна:** Аргентина

**Регион:** Мендоса, Лухан де Куйо

**Производитель:** Vinedos y Bodega Mendel

**Крепость:** 14,5 % об.

**Выдержка:** 12 месяцев в бочках из французского дуба (треть которых — новые, треть — второго года использования, треть — третьего года использования)

**Особенность:** виноградники располагаются на высоте 1050 метров. Ручной сбор.

**Сорт винограда:** Мальбек

**Цвет:** темно-бордовый

**Аромат:** нюансы поджаренных тостов, шоколада и табака, полученные в результате выдержки вина в дубовых бочках, придают букету сложность и глубину.

**Вкус:** насыщенный, сбалансированный, мягкий, с интенсивными тонами сливы, лесных ягод, шоколада и грецкого ореха в длительном послевкусии, пронизанном округлыми танинами

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с жареным мясом, мясом-гриль, холодными мясными закусками, но особенно превосходно в паре с бараниной



**Vinedos y Bodega Mendel Unus**  
**Вино Винéдос и Бодéга Мэндель Ёнус, красное сухое**

**Страна:** Аргентина

**Регион:** Мендоса

**Производитель:** Vinedos y Bodega Mendel

**Крепость:** 14,5 % об.

**Выдержка:** Малолактическая ферментация проходит в дубовых бочках. Также в дубовых бочках осуществляется и выдержка вина, которая длится 16 месяцев. После бутилирования выдерживают в бутылках в течение 12 месяцев до того, как вино поступит в продажу

**Сорт винограда:** Мальбек, Каберне Совиньон, Пти Вердо

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** наполнен тонами чернослива, вишни, нюансами черного перца и табака.

Также ощущаются нотки шоколада, вишневого ликера и специй

**Вкус:** богатый, округлый, прекрасно сбалансированный и структурированный, с гладкой текстурой, твердыми танинами, фруктово-пряными акцентами в соблазнительном послевкусии с нюансами лакрицы и шоколада

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** рекомендуется подавать к блюдам из говядины, ягненка и домашней птицы. Оно также идеально дополнит вкус дичи, пасты и различных сыров



История хозяйства Mendel — отличный пример плодотворного сотрудничества между высококвалифицированным виноделом и грамотным инвестором. В роли первого выступил Роберто де ла Мота — один из самых уважаемых энологов Аргентины, за плечами которого работа в Bodegas Weinert и Bodegas Chandon (аргентинском проекте LVMH), а второго — семья Селецки, ценители вина и владельцы очень старых виноградников мальбека и каберне совиньона в регионе Лухан де Куйо знаменитой провинции Мендоса.

Первый винтаж был выпущен в 2004, а новая винодельня получила свое название по имени главы семьи, Менделя Селецкого, беженца из Польши, которого судьба занесла в Аргентину в далеком 1926 году. В Анабель сочетается умение видеть перспективу с острой деловой хваткой. 15-летнее сотрудничество с Роберто, производителем престижных и элегантных вин, вкупе с предпринимательским духом Анабель помогли превратить Mendel в успешную, утонченную, роскошную винодельню, которой она и является сегодня.

Главной гордостью хозяйства по праву считаются 90-летние лозы двух основных красных сортов Аргентины — мальбека и каберне совиньона; виноградники разбиты на бедных органикой аллювиальных почвах, в верхнем слое которых преобладает каменистый песчаник и гравий. Парцеллы расположены на высоте 1000 метров над уровнем моря, в зоне континентального,

засушливого климата. Вследствие крайне редких осадков допускается капельное орошение, не оказывающее отрицательного влияния на урожайность и органолептические свойства ягод. Эти сорта были привезены из Бордо в XIX веке и прекрасно адаптировались в Аргентине, а мальбек и вовсе стал доминирующим.

Лозы сформированы на шпалерах, направлены с севера на юг, плотность посадок высока – 5,555 лоз на гектар. Урожай собирается вручную в марте-апреле после многочисленных проб с лозы, когда ягоды приобретают идеальный баланс между фруктовыми и кислотными свойствами, а также качественные танины. После сбора урожай ранним утром доставляется в 18-килограммовых корзинах на винодельню, где помещается в танки объемом 50-80 гектолитров для мацерации и ферментации. Эта стадия длится от трех до пяти недель, во время нее применяется ручной пижаж для максимальной экстракции ароматов и полифенолов. Выделяются 3 премиальных виноградарств: Finca Mendel и Finca de los Andes в Lujan de Cuyo и Finca Remota в более прохладном регионе Valle de Uco – на последнем возделываются еще каберне фран, пети вердо и семильон.

В производстве идет лучший виноград, при этом уделяется пристальное внимание каждой детали процесса ремесленного виноделия. Вина регулярно дегустируются, что позволяет следить за эволюцией содержимого каждой бочки. Выдержка происходит во французских барриках (Taransaud), от новых до трехлетних, хотя в последнее время в хозяйстве переходят на тонно, а в перспективе и на фудры. После финального ассамблирования вина бутилируются без фильтрации. Утонченный и неподвластный времени Mendel укрепил позиции Аргентины как ведущего мирового производителя вин с прекрасной структурой и изысканной элегантностью.