

A continuación, se muestra una pequeña caracterización de la mayoría de los vinos que elaboramos en Mendall. Esta lista se puede ver ampliada por vinificaciones de pequeño volumen presentes sólo en algunas añadas, dependiendo de las características de ésta.

NOMBRE DEL VINO	ETIQUETA	VARIEDAD DE LA UVA + ORIENTACIÓN EDAD VIÑAS	SITUACIÓN GEOGRÁFICA DEL VIÑEDO + ALTITUD	TIPO DE SUELO + ESPECIFICACIONES	VINIFICACIÓN HABITUAL
ESPUMOSOS					
Pet Naight	24BPTM01.jpg	Macabeo <i>Viñas jóvenes</i>	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 500 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo.	Método ancestral Prensado directo
Pet Naight	24BPTG01.jpg	Garnacha blanca <i>Viñas jóvenes</i>	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 500 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo.	Método ancestral Prensado directo
BLANCOS O BRISADOS					
BB	mendallBB.JPG	Garnacha blanca <i>Viñas jóvenes</i>	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 500 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo. Más piedras calizas.	Prensado directo
Terme de Laureano	mendallTDLb.jpg	Macabeo <i>Viñas viejas</i>	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 500 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo. Más piedras calizas.	Prensado directo
Terme de Guiu	mendallTDGb.JPG	Macabeo <i>Viñas viejas</i>	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 500 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo. Más proporción de arcilla, suelo compacto.	Prensado directo
Abeurador	mendallABE.JPG	Macabeo <i>Viñas viejas</i>	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 400 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo.	Prensado directo Maceración

NOMBRE DEL VINO	ETIQUETA	VARIEDAD DE LA UVA + ORIENTACIÓN EDAD VIÑAS	SITUACIÓN GEOGRÁFICA DEL VIÑEDO + ALTITUD	TIPO DE SUELO + ESPECIFICACIONES	VINIFICACIÓN HABITUAL
Plana de Guiu	mendallPDG.JPG	Macabeo (60%) Garnacha blanca (30%) Moscatel de Alejandría (10%) <i>Viñas jóvenes</i>	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 400 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo.	Maceración
All In	mendallALLIN.jpg	Varias, dependiendo de la añada.	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 400 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo.	Maceración
Capablanca	24BCAP01.jpg	Garnacha blanca (70%) Macabeo (15%) Moscatel de Alejandría (15%)	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 400 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo.	Maceración
ROSADOS					
Salmó	24RSLM01.jpg	Garnacha tinta <i>Viñas de mediana edad</i>	El Pinell de Brai (Terra Alta, Cataluña) 130 msnm		Prensado directo
TINTOS					
Torre	mendallTORRE.jpg	Garnacha tinta <i>Viñas jóvenes</i>	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 470 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo. Más piedras calizas.	Maceración
Cendra Rosa	23RCRS01.jpg	Garnacha tinta <i>Viñas jóvenes</i>	Gandesa (Terra Alta, Cataluña)	Suelo arcilloso de alta compactación.	Maceración
Terme de Guiu	mendallTDGr.JPG	Cariñena (70%) Macabeo (20%) Garnacha blanca (10%) <i>Viñas viejas</i>	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 450 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo. Más proporción de arcilla, suelo compacto.	Maceración

NOMBRE DEL VINO	ETIQUETA	VARIEDAD DE LA UVA + ORIENTACIÓN EDAD VIÑAS	SITUACIÓN GEOGRÁFICA DEL VIÑEDO + ALTITUD	TIPO DE SUELO + ESPECIFICACIONES	VINIFICACIÓN HABITUAL
Terme de Laureano	mendallTDLr.jpg	Cariñena	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 470 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo. Más piedras calizas.	Maceración
Caibelles	24RCAI01.jpg	Cariñena (80%) Garnacha tinta (20%) <i>Viñas viejas y jóvenes</i>	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 500 msnm El Pinell de Brai (Terra Alta, Cataluña) 130 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo.	Maceración
Santa Helena	24RSTH01.jpg	Cariñena (80%) Garnacha blanca (20%) <i>Viñas jóvenes</i>	Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Cataluña). 500 msnm	Suelo de textura franco-arcillosa con carácter calcáreo.	Maceración

Puede haber modificaciones en el tipo de vinificación dependiendo del estado de la uva en el momento de procesarla.

La evolución y el envejecimiento de nuestros vinos tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, ánforas y/o barricas de roble francés, dependiendo de qué nos pida el vino y de las posibilidades logísticas con que contemos en aquel momento. No se puede facilitar una información específica para esta descripción general de cada vino que nos diga el material del depósito utilizado en vinificación y envejecimiento porque depende de la añada que estemos probando. Para obtener información más concreta, se pueden facilitar las fichas técnicas de cada cuvée por añadas por correo electrónico (aliciaserres@outlook.es).

Muchas gracias.