

LA GRAN REVANCHA

BLEND . 2022

MENDOZA - ARGENTINA

CUANDO LA VIDA NOS GANA UNA PARTIDA, LOS PERDEDORES PIERDEN, LOS OPTIMISTAS APRENDEN Y ANALIZAN, DECIDEN JUGAR UNA REVANCHA. DESDE NUEVAS ESTRATEGIAS, BUSCANDO NUEVOS HORIZONTES, PORQUE LO QUE INSPIRA ES EL NUEVO DESAFÍO Y LA PASIÓN PARA RECOMENZAR. ESTE GRAN VINO, PENSADO CON LAS MEJORES PIEZAS DE LA TIERRA DE MENDOZA, INVITA A DESCUBRIR UNA FORMA NUEVA DE VER LA VIDA.

2 de la Mota

MALBEC 55 % - CABERNET SAUVIGNON 25 % - CABERNET FRANC 15 % - PETIT VERDOT 5 %

VIÑEDOS

- Paraje Altamira, La Consulta en Valle de Uco Mendoza, y Mayor Drummond en Luján de Cuyo.
- Selecciones varietales: Malbec Luján y Altamira, Cabernet Sauvignon 337, Petit Verdot selección Margaux y Cabernet Franc clon 327.
- Terruños: Altamira 1,100 msnm, suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos; y Mayor Drummond 950 msnm, suelo franco arenoso.
- Rendimientos: 5,000 Kg/hectárea.

COSECHA

-Características climáticas: El ciclo comenzó con una brotación muy buena y pareja, tanto en Luján de Cuyo como en el Valle de Uco. La primavera fue fresca y seca con algunas heladas tardías que afectaron las producciones de algunos viñedos. El verano se presentó templado a cálido, especialmente durante tres semanas con máximas superiores a los 35°C, pero las noches fueron siempre frescas por lo que las uvas pudieron preservar su acidez y aromas florales. El comienzo del otoño fue frío con algunas heladas tempranas en algunas zonas. El final del ciclo volvió al clima templado cálido habitual con noches bien frescas y días secos. Estas uvas cosechadas al final del ciclo representan por su intensidad aromática y volumen de boca, las características de la añada.

ENOLOGÍA

- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- Fermentación en pequeños tanques de 50 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 25 días en tanques de 50 Hl.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses (tostado medio, fondo sin tostar).
- Clarificación suave, sin filtración.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo intenso con reflejos violáceos.
- Nariz: Potente con notas a frutas rojas maduras, destacándose por las ciruelas, cerezas negras, frambuesas y un toque floral. Las especias como pimienta rosa y blanca están presentes y luego aparecen la vainilla y el caramelo.
- Boca: Es un vino complejo y corpulento de buen graso. Sus taninos son muy suaves y dulces por la madurez de las uvas. Es un vino largo que puede conservarse por muchos años en botella donde crecerá en complejidad e intensidad de aromática.

Alcohol: 14.6%

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

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2024 y 2052.

Producción limitada a 3.504 botellas.



REVANCHA
VINOS

TERRADA 1863 MAYOR DRUMMOND
LUJÁN DE CUYO - MENDOZA - MENDOZA
WWW.REVANCHAVINOS.COM