

# LA PRIMERA REVANCHA

MERLOT . 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 Mesa*

MERLOT 100 %

## VIÑEDOS

- Propiedades: Valle de Uco, Mendoza.
- Selección: Merlot de antigua selección masal.
- Terruños: 1,250 msnm suelo areno limoso, pedregoso y muy permeable.
- Rendimientos: 6,000 Kg/hectárea.

## COSECHA

- Fechas de cosecha: Mediados de Marzo 2022.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- 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 80 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 21 días.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques.
- Crianza en barricas francesas durante 12 meses: Barricas 1/3 nuevas, 1/3 de un uso y 1/3 de dos uso.
- Clarificación suave, sin filtración.
- Embotellado en Septiembre 2023.

## NOTAS DE CATA

- Color: Rojo intenso y brillante.
- Nariz: Complejo e intenso. Inicialmente aparecen frutos rojos, cerezas y violetas junto a notas marcadas de especias como pimienta negra y rosa. Al agitar la copa se perciben los frutos secos como ciruelas e higos y luego la vainilla y el caramelo.
- Boca: La complejidad aromática aparece también en la boca y sin dudas son las notas frescas de especias las que le dan gran persistencia. Sus taninos son maduros y le otorgan buena concentración y volumen, pero se destaca por su suavidad y elegancia.

Alcohol: 14.7%

Temperatura de servicio: entre 16 °C - 18 °C.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2024 y 2034.

Producción limitada a 3,490 botellas.



REVANCHA  
VINOS

TERRADA 1863 MAYOR DRUMMOND  
LUJÁN DE CUYO - MENDOZA - MENDOZA  
TEL. +54 261 524 1621 / 1622