

# LA GRAN REVANCHA

BLEND DE BLANCAS  
2019

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 Mosto*

CHENIN BLANC 50 % - SEMILLON 50 %

## VIÑEDOS

- Propiedades: Agrelo, Luján de Cuyo y Paraje Altamira, Valle de Uco.
- Selecciones varietales: Chenin Blanc y Semillon.
- Terruños: Agrelo a 1,050 msnm suelo franco limoso profundo. Altamira: a 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
- Rendimientos: 6,500 Kg/hectárea.

## COSECHA

- Fechas de cosecha: 3<sup>ra</sup> semana de Marzo.
- Características climáticas: Con una primavera fresca, después de un invierno algo seco y muy frío, la brotación y floración se presentaron con un leve atraso. El verano fue algo caluroso y seco pero sólo algunas semanas. Continuó con temperaturas medias a medias bajas y seco hasta el final. Un otoño apacible, fresco y seco permitió llegar con tranquilidad al punto de madurez en forma suave y lenta. La añada 2019 brindó vinos de gran calidad, excelente intensidad aromática, tenores alcohólicos medios, y de muy buena frescura y acidez.

## ENOLOGÍA

- Las uvas son refrigeradas para bajar la temperatura del campo.
- Los racimos enteros son prensados a mínima presión en prensa neumática.
- Fermentación: el 50% del mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable, y el 50% restante en barricas de roble francés nuevas donde permanecen con sus lías durante 6 meses.
- Corte, filtrado y posterior embotellado en Octubre 2019.

## NOTAS DE CATA

- Color: Amarillo dorado claro, con reflejos verdosos.
- Nariz: Fresca e intensa. Se aprecian en este vino aromas florales de acacia y flores blancas y frutas frescas como damasco, durazno y peras. Aparecen también aromas a miel, té verde, y vainilla que resultan de su crianza.
- Boca: Es un vino de buena estructura y volumen, pero a su vez muy elegante y fresco. Los aromas en boca son similares a los de la nariz; evocando notas frutales y frutos secos. Es un vino complejo y de final persistente.

Alcohol 13.5%

Temperatura de Servicio: entre 11 y 13 °C.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2019 y 2034.

Producción limitada a 2,600 botellas.



REVANCHA  
VINOS

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