

LA PRIMERA REVANCHA

MERLOT . 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 Mota

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: 2^{da} semana de Abril 2019.
- 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 secas 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 a romática, tenores alcohólicos medios, y de muy buena frescura y acidez.

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 Junio 2020.

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: 14.5%

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

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2020 y 2040.

Producción limitada a 3,500 botellas.



REVANCHA
VINOS

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