LA PRIMERA REVANCHA

CHENIN BLANC . 2016

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

CHENIN BLANC 100%

VIÑEDOS

-Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
-Selección Clonal: Chenin, Luján de Cuyo.
-Terruños: Agrelo a 1.050 msnm suelo franco limoso profundo.
-Rendimientos: 6.000 Kg/hectárea.

COSECHA

-Fechas de cosecha: 3ª semana de Marzo.
-Características climáticas: en la vendimia 2016 fue afectada por el fenómeno de "El Niño", con una primavera lluviosa y muy fría, que provocaron un retraso en la brotación de alrededor de 2 semanas. El verano fue lluvioso y muy fresco, por lo que el proceso de madurez también se vio retrasado en dos semanas. Las lluvias totales en Agrelo fueron de 742 mm desde brotación hasta cosecha.
Como resultado los vinos blancos son muy aromáticos, expresando frutas blancas, frescas y notas florales. En boca frescos y final persistentes.

ENOLOGÍA

-Las uvas son refrigeradas para bajar la temperatura del campo.
-Los racimos enteros son prensados a mínima presión en prensa neumática.
-Fermentación: el 80% del mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable, y el 20% restante en barricas de roble francés nuevas donde permanecen durante 6 meses.
-Corte, filtrado y posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

-Color: amarillo dorado claro, con reflejos verdosos.
-Nariz: fresco, elegante e intenso. Se aprecian en este vino aromas a flores y frutas fresca blancas como damasco y durazno, y al tiempo que expresa notas a miel. Demuestra buena combinación entre frutos secos, suaves aromas a coco, té, caramelo y frescura, que resultan en un distinguido y complejo vino blanco.
-Boca: su entrada es amable, existe armonía entre su refrescante acidez y complejidad aromática. Los aromas en la parte posterior son similares a los de la nariz; evocando notas cítricas y frutos secos. Es un vino elegante y suave con un final persistente.

Alcohol 13.7%
Temperatura de Servicio: entre 11 y 13 ºC.
Volumen: 750 ml.
Período de madurez: se recomienda consumir entre 2016 y 2026.

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