LA PRIMERA
REVANCHA

CHENIN BLANC . 2020

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 2020.
-Características climáticas: En general la brotación se llevó a cabo en las fechas previstas, fue bastante homogénea y los brotes se desarrollaron con buen vigor. La primavera fue fresca y sólo se produjeron algunos daños de heladas en zonas muy bajas donde también hubo corrimiento y disminución de la producción incrementada por algunas lluvias en floración. El verano fue cálido pero la amplitud térmica muy fue elevada, casi 3ºC más que lo usual, lo que explica el intenso color, las pieles gruesas, taninos bien presentes, mucha intensidad de fruta fresca y buena acidez en los vinos, es decir la cosecha 2020 serán recordados por su gran calidad.

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 en Marzo 2021.

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 13.9%
Temperatura de Servicio: entre 11 y 13 ºC.
Volumen: 750 ml.
Período de madurez: se recomienda consumir entre 2021 y 2031.
Producción limitada a 6,400 botellas.

REVANCHA VINOS

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