LA PRIMERA REVANCHA

CHENIN BLANC . 2021

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 2021.
-Características climáticas: La primavera al igual que en años anteriores nos sorprendió con una helada tardía de mediana intensidad con consecuencias diversas según las distintas zonas. Si bien la temperatura media de octubre fue semejante al año anterior, la mínima del mismo mes fue más baja y eso podría explicar los daños en inflorescencias y la disminución en la producción. Noviembre y diciembre fueron secos y las temperaturas medias más bajas que en mismo período del año anterior dando por resultado viñedos de buen desarrollo y crecimiento. El verano tuvo tres semanas muy cálidas, pero luego las temperaturas descendieron dando como resultado que las medias de cada mes fueran más bajas; fenómeno que explica la lenta madurez de las uvas y la conservación de su acidez y frescura. En Febrero y parte de Marzo se produjeron lluvias importantes, pero luego el tiempo continuó fresco y seco. Los vinos blancos 2021 poseen buena intensidad aromática, notas a fruta fresca y florales; de buena concentración, estructura, acidez y largo de boca.

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 Septiembre 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 2022 y 2032.
Producción limitada a 3,224 botellas.

REVANCHA VINOS

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