LA PRIMERA
REVANCHA

CHENIN BLANC . 2023

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: Ultima semana de Febrero 2023.
-Características climáticas: La helada tardía que se produjo a fines de Octubre y principios de Noviembre tuvo graves consecuencias sobre la producción, siendo la vendimia 2023 la menor en más de 20 años. A pesar de estos fenómenos la nobleza de la viña hizo q pudiésemos elaborar buenos vinos, tanto blancos como rosados y tintos. El verano fue en general muy seco con altas temperaturas en Diciembre y Enero, el período de madurez continuó seco y relativamente cálido, los meses de Febrero y Marzo fueron algo más frescos y las uvas continuaron, en general, con un buen equilibro de acidez y acumulación de azúcares. Los vinos elaborados en esta vendimia son muy interesantes y de gran intensidad de fruta. Efectivamente los vinos blancos son de gran carácter y buena concentración. Con notas frescas y florales, de buena acidez pero de mayor volumen, graso y largo de boca que los de años precedentes. Todas características que aseguran una buena crianza.

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 Octubre 2023.

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 2023 y 2033.
Producción limitada a 3,300 botellas.

REVANCHA VINOS

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