LA GRAN REVANCHA

BLEND . 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

MALBEC 55 % - CABERNET SAUVIGNON 25 % - CABERNET FRANC 15 % - PETIT VERDOT 5 %



VIÑEDOS

-Paraje Altamira, La Consulta en Valle de Uco Mendoza, y Mayor Drummond en Luján de Cuyo.
-Selecciones varietales: Malbec Luján y Altamira, Cabernet Sauvignon 337, Petit Verdot selección Margaux y Cabernet Franc clon 327.
-Terruños: Altamira 1,100 msnm, suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos; y Mayor Drummond 950 msnm, suelo franco arenoso.
-Rendimientos: 5,000 Kg/hectárea.

COSECHA

-Fechas de cosecha: 2º quincena de Abril 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 que 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

-Cosecha manual en cajas de 18 kg.
-Fermentación en pequeños tanques de 50 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
-Maceración total de 25 días en tanques de 50 Hl.
-Prensado neumático a baja presión.
-Fermentación maloláctica en barricas.
-Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses (tostado medio, fondo sin tostar).
-Clarificación suave, sin filtración.
-Embotellado en Noviembre 2024.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo intenso con reflejos violáceos.
-Nariz: Potente con notas a frutas rojas maduras, destacándose por las ciruelas, cerezas negras, frambuesas y un toque floral. Las especias como pimienta rosa y blanca están presentes y luego aparecen la vainilla y el caramelo.
-Boca: Es un vino complejo y corpulento de buen graso. Sus taninos son muy suaves y dulces por la madurez de las uvas. Es un vino largo que puede conservarse por muchos años en botella donde crecerá en complejidad e intensidad de aromática.

Alcohol: 14.5%
Temperatura de Servicio: entre 16 ºC y 18 ºC.
Volumen: 750 ml.
Período de madurez: se recomienda consumir entre 2025 y 2053.
Producción limitada a 3.600 botellas.

REVANCHA VINOS
TERRADA 1863 MAYOR DRUMMOND
LUJÁN DE CUYO - MENDOZA - MENDOZA
WWW.REVANCHAVINOS.COM