la gran REVANCHA

BLEND DE BLANCAS 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 Mosta

CHENIN BLANC 50 % - SEMILLON 50 %



VIÑEDOS

-Propiedades: Agrelo, Luján de Cuyo y Paraje Altamira, Valle de Uco.
-Selecciones varietales: Chenin Blanc y Semillon.
-Terruños: Agrelo a 1,050 msnm suelo franco limoso profundo. Altamira: a 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
-Rendimientos: 6,500 Kg/hectárea.

COSECHA

-Cosecha manual en cajas de 18kg. Selección de racimos en el viñedo.
-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.

ENOLOGÍA

-Las uvas son refrigeradas para bajar la temperatura del campo.
-Los racimos enteros son prensados a mínima presión en prensa neumática.
-Fermentación: el 50% del mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable, y el 50% restante en barricas de roble francés nuevas donde permanecen con sus lías durante 6 meses.
-Corte, filtrado y posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

-Color: Amarillo dorado claro, con reflejos verdosos.
-Nariz: Fresca e intensa. Se aprecian en este vino aromas florales de acacia y flores blancas y frutas frescas como damasco, durazno y peras. Aparecen también aromas a miel, té verde, y vainilla que resultan de su crianza.
-Boca: Es un vino de buena estructura y volumen, pero a su vez muy elegante y fresco. Los aromas en boca son similares a los de la nariz; evocando notas frutales y frutos secos. Es un vino complejo y de final persistente.

Temperatura de Servicio: entre 11 y 13 ºC.
Volumen: 750 ml.
Período de madurez: se recomienda consumir entre 2021 y 2036.

REVANCHA VINOS

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