la gran REVANCHA

BLEND DE BLANCAS 2026

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; plantado en 1948. Altamira: a 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos; plantado en 1957.
-Rendimientos: 6,500 Kg/hectárea.

COSECHA

-Fechas de cosecha: Ultima semana de Febrero 2026.
-Cosecha manual en cajas de 18kg. Selección de racimos en el viñedo.
-Características climáticas: La Vendimia 2026 se caracterizó por rendimientos moderados y una calidad sobresaliente, marcada por un invierno frío, heladas tardías y un verano de temperaturas moderadas y mayores precipitaciones. Las heladas provocaron una disminución de los rendimientos, mientras que las temperaturas más bajas, especialmente durante febrero, favorecieron maduraciones lentas y equilibradas, permitiendo conservar una excelente frescura y expresión aromática. Los vinos tintos presentan gran intensidad de color, concentración, expresión frutal y taninos maduros, mientras que los blancos se destacan por su intensidad aromática, frescura y equilibrio. En conjunto, la combinación de menores rendimientos y maduraciones prolongadas dio lugar a vinos de gran identidad varietal, equilibrio y muy buen potencial de guarda, haciendo de 2026 una de las añadas más interesantes de los últimos años.

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. Durante ese lapso se realiza “batonage” de las borras para lograr mayor complejidad, volumen y graso en boca.
-Corte, filltrado y posterior embotellado en Julio de 2026.

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.

Alcohol 13.7%
Temperatura de Servicio: entre 8 y 12 ºC.
Volumen: 750 ml.

REVANCHA VINOS

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