LA PRIMERA REVANCHA

CHENIN BLANC . 2025

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.

Zdelamota

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 2025.
-Características climáticas: La presente añada y sus vinos será recordada por la gran calidad de sus vinos blancos y por vinos tintos frescos muy buenos. El invierno fue uno de los más fríos de los últimos años y esto dio las horas de frío necesarias para lograr una brotación muy homogénea. En la Cordillera se produjeron nevadas importantes, así, hubo agua suficiente para el riego durante el ciclo de crecimiento. La primavera fue relativamente fresca y seca y por ello la brotación se llevó a cabo en las fechas esperadas para las distintas variedades en las distintas zonas. El verano comenzó cálido y seco. Los meses de diciembre, enero y las dos primeras semanas de febrero fueron muy cálidos, por lo que muchas uvas maduraron anticipadamente, especialmente las variedades blancas que se empezaron a cosechar con dos a tres semanas de anticipación, lo que garantizó uvas blancas de muy buena intensidad aromática, frescura y volumen en boca. Las lluvias de fines de febrero principios de marzo y un final de madurez muy lento con días templados y noches frescas dieron vinos bien diferentes a los del principio de temporada. Podríamos decir que fue una vendimia diferente, algo atípica y variada. Anticipada para la mayoría de los vinos blancos y algunos tintos, (en este caso frescos, florales de volumen, cuerpo y largo medio), y los que se cosecharon al final, con fruta madura en nariz, muy buen volumen en boca, carnosos y buen graso.

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.
-Filtrado y posterior embotellado en Agosto 2025.

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 2026 y 2036.
Producción limitada a 5,400 botellas.

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