LA PRIMERA
REVANCHA

CHENIN BLANC . 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 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.
-Año de plantación: 1948
-Rendimientos: 6.000 Kg/hectárea.

COSECHA

-Fechas de cosecha: Ultima semana de Febrero 2026.
-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 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. Durante ese lapso se realiza “batonage” de las borras para lograr mayor complejidad, volumen y graso en boca.
-Filtrado y posterior embotellado en Julio 2026.

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



REVANCHA VINOS

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