LA PRIMERA REVANCHA

MALBEC . 2022

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 93 % - CABERNET FRANC 7 %



VIÑEDOS

-Propiedades: Paraje Altamira, La Consulta en Valle de Uco, Mendoza.
-Selección Clonal: Malbec Altamira - Cabernet Franc clon 327.
-Terruños: La Consulta Altamira a 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
-Rendimientos: 6,000 Kg/hectárea.

COSECHA

-Fechas de cosecha: 1º quincena de Abril 2022.
-Características climáticas: El ciclo comenzó con una brotación muy buena y pareja, tanto en Luján de Cuyo como en el Valle de Uco. La primavera fue fresca y seca con algunas heladas tardías que afectaron las producciones de algunos viñedos. El verano se presentó templado a cálido, especialmente durante tres semanas con máximas superiores a los 35°C, pero las noches fueron siempre frescas por lo que las uvas pudieron preservar su acidez y aromas florales. El comienzo del otoño fue frío con algunas heladas tempranas en algunas zonas. El final del ciclo volvió al clima templado cálido habitual con noches bien frescas y días secos.
Estas uvas cosechadas al final del ciclo representan por su intensidad aromática y volumen de boca, las características de la añada.

ENOLOGÍA

-Cosecha manual.
-Fermentación en pequeños tanques de 80 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
-Maceración total de 21 días.
-Prensado neumático a baja presión.
-Fermentación maloláctica en tanques.
-Crianza en barricas francesas durante 12 meses: Barricas ⅓ nuevas, ⅓ de un uso y ⅓ de dos uso.
-Clarificación suave, sin filtración.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo intenso con reflejos violáceos.
-Nariz: Intensa con notas de frutas frescas destacándose por las moras, cerezas negras y delicadas notas florales a violetas. Luego de la agitación aparecen especias como la pimienta rosa y después vainilla, caramelo y tostado provenientes del pasaje en madera.
-Boca: Es un vino frutado de buen cuerpo y graso. Sus taninos son dulces por la madurez de las uvas. Es un vino de buen largo en boca con gran potencial de guarda en botella donde crecerá en complejidad e intensidad aromática.

Alcohol: 14.5%
Temperatura de servicio: entre 16 ºC - 18 ºC.
Volumen: 750 ml.
Período de madurez: se recomienda consumir entre 2024 y 2036.
Producción limitada a 6,628 botellas.

REVANCHA VINOS

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