LA PRIMERA REVANCHA

MERLOT . 2023

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

MERLOT 100 %



VIÑEDOS

-Propiedades: Valle de Uco, Mendoza.
-Selección: Merlot de antigua selección masal.
-Terruños: 1,250 msnm suelo areno limoso, pedregoso y muy permeable.
-Rendimientos: 6,000 Kg/hectárea.

COSECHA

-Fechas de cosecha: Mediados de Marzo 2023.
-Cosecha manual en cajas de 18 kg.
-Características climáticas: La helada tardía que se produjo a fines de octubre y principios de noviembre tuvo graves consecuencias sobre la producción, siendo la vendimia 2023 la menor en más de 20 años. A pesar de estos fenómenos la nobleza de la viña hizo que pudiésemos elaborar buenos vinos, tanto blancos como rosados y tintos. El verano fue en general muy seco con altas temperaturas en diciembre y enero, el período de madurez continuó seco y relativamente cálido, los meses de febrero y marzo fueron algo más frescos y las uvas continuaron, en general, con un buen equilibro de acidez y acumulación de azúcares. Los vinos elaborados en esta vendimia son muy interesantes y de gran intensidad de fruta. Efectivamente los vinos blancos son de gran carácter y buena concentración. Con notas frescas y florales, de buena acidez pero de mayor volumen, graso y largo de boca que los de años precedentes.

ENOLOGÍA

-Cosecha manual en cajas de 18 kg.
-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 1/3 nuevas, 1/3 de un uso y 1/3 de dos uso.
-Clarificación suave, sin filtración.
-Embotellado en Noviembre 2025.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo intenso y brillante.
-Nariz: Complejo e intenso. Inicialmente aparecen frutos rojos, cerezas y violetas junto a notas marcadas de especias como pimienta negra y rosa. Al agitar la copa se perciben los frutos secos como ciruelas e higos y luego la vainilla y el caramelo.
-Boca: La complejidad aromática aparece también en la boca y sin dudas son las notas frescas de especias las que le dan gran persistencia. Sus taninos son maduros y le otorgan buena concentración y volumen, pero se destaca por su suavidad y elegancia.

Alcohol: 14.3%
Temperatura de servicio: entre 14 ºC - 16 ºC.
Volumen: 750 ml.
Potencial de guarda: 20 años

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