REVANCHA

MALBEC . 2024

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 96 % - CABERNET FRANC 4 %

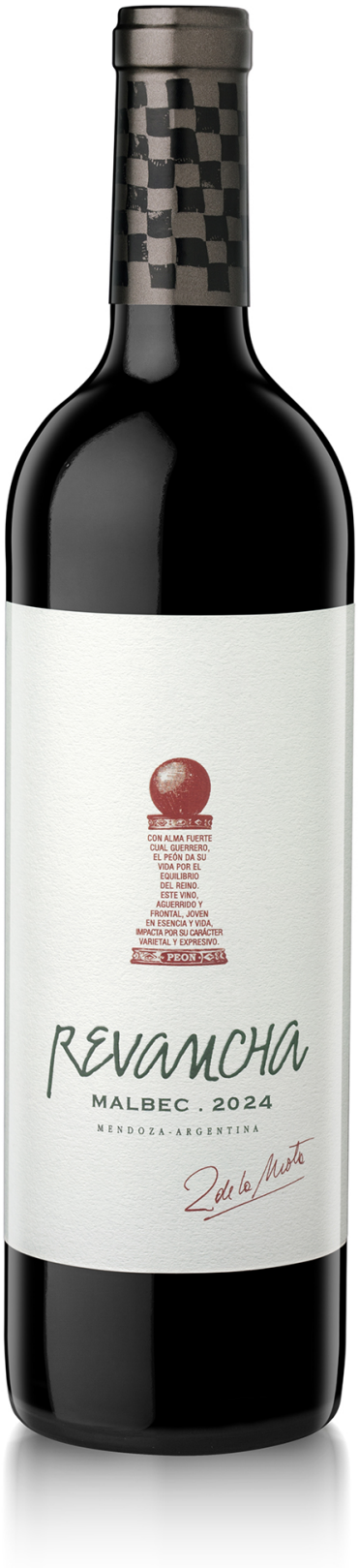
-Paraje Altamira, La Consulta en Valle de Uco.

VIÑEDOS

-Propiedades: Finca Remota, Altamira.
-Denominación: Altamira, La Consulta en Valle de Uco, Mendoza.
-Selección Clonal: Malbec Altamira y Cabernet Franc clon 327.
-Terruños: Altamira 1,100 metros sobre el nivel del mar, suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
-Rendimientos: 6,000 Kg/hectárea.

COSECHA

-Fechas de cosecha: Mediados de Marzo 2024.
-Características climáticas: La vendimia 2024 ha sido una de las mejores. La primavera fue fresca y seca y al igual que en años anteriores se produjeron algunas heladas tardías. La brotación, tanto de cepajes blancos como tintos, fue en general muy pareja y normal en cuanto a las fechas en que se produce habitualmente. Fue una añada seca y muy sana. La mayoría de los productores hicieron tres tratamientos para controlar el Oidio y la Peronospora en todo el ciclo, lo que significa que se trata de viñedos extremadamente sanos y con un manejo mucho más que orgánico. En cuanto a las temperaturas, Enero, Febrero y el inicio de Marzo fueron mucho más cálidos que la media para este período. Por el contrario, los meses del fin del ciclo Abril y Mayo mucho más fríos que la media mensual de los promedios históricos. Este cambio al final del período de madurez, hizo que muchas cosechas se atrasaran prolongando la permanencia de las uvas en el viñedo, lo que se traduce en uvas de mayor riqueza y mejor equilibrio. Los vinos blancos tienen aromas frutados muy intensos, frutas maduras y también frescas y florales, buen volumen en boca, graso y a su vez tienen buena frescura por su nivel de acidez correcta. En cuanto a los tintos podemos afirmar que tienen mucho color además de una importante intensidad de fruta y concentración al igual que los blancos.



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: 50% en barricas francesas durante 12 meses.
-Clarificación suave y sin filtración.
-Embotellado a principios de Octubre 2025.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo profundo con reflejos violáceos.
-Nariz: Fragante, denota frutos maduros tales como las ciruelas negras, moras y delicadas notas florares. Después de la agitación aparecen suaves aromas a pimientos y pimienta rosada que le dan mucha frescura, y luego finas notas a caramelo.
-Boca: Es un vino muy frutado de buen cuerpo, carnoso y de buen graso. Sus taninos son suaves y su acidez le confiere frescura y largo de boca.

Alcohol: 14.4 %
Temperatura de Servicio: entre 16 ºC y 18 ºC.
Volumen: 750 ml.
Período de madurez: se recomienda consumir entre 2025 y 2032.
Producción limitada a 10,700 botellas.

REVANCHA VINOS

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