REVANCHA

MALBEC . 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.

2 de la Mota

MALBEC 96 % - CABERNET FRANC 4 %

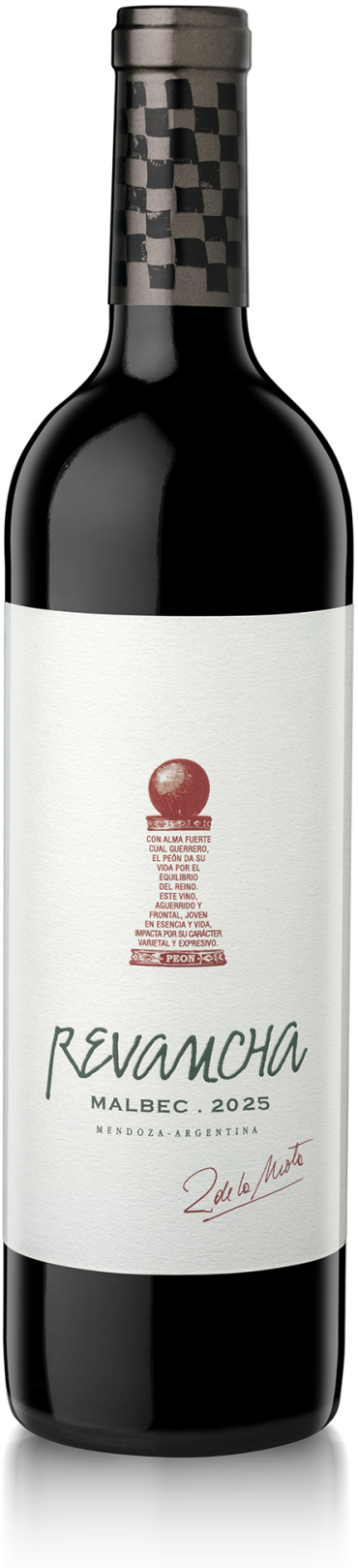
-Paraje Altamira, La Consulta en Valle de Uco.

VIÑEDOS

-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 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

-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 en Enero 2026.

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 14 ºC y 16 ºC.
Volumen: 750 ml.

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