

LA GRAN REVANCHA

BLEND . 2015

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 50 % - CABERNET SAUVIGNON 25 % - CABERNET FRANC 15 % - PETIT VERDOT 10 %

VIÑEDOS

- Paraje Altamira, La Consulta en Valle de Uco Mendoza, y Mayor Drummond en Luján de Cuyo.
- Selecciones varietales: Malbec Luján y Altamira, Cabernet Sauvignon 337, Petit Verdot selección Margaux y Cabernet Franc clon 327.
- Terruños: Altamira 1,100 msnm, suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos; y Mayor Drummond 950 msnm, suelo franco arenoso.
- Rendimientos: 5,000 Kg/hectárea.

COSECHA

- Fechas de cosecha: 3º y 4º semana de Abril.
- Características climáticas: la primavera fue cálida y el verano fresco y algo húmedo. Desde Diciembre hasta la fecha de cosecha fue algo lluvioso, pero la sanidad muy buena. Las temperaturas fueron medias durante el día y muy frescas por las noches desde Marzo en adelante, dando lugar a vinos de buena intensidad aromática, estructura y madurez media y muy buena acidez.

ENOLOGÍA

- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- Fermentación en pequeños tanques de 50 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 25 días en tanques de 50 Hl.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses (tostado medio, fondos sin tostar).
- Clarificación suave, sin filtración.

NOTAS DE CATA

- Color: rojo intenso con reflejos violáceos.
- Nariz: potente con notas a frutas rojas maduras, destacándose por las ciruelas, cerezas negras, frambuesas y un toque floral. Las especias como pimienta rosa y blanca están presentes y luego aparecen la vainilla y el caramelo.
- Boca: es un vino complejo y corpulento de buen graso. Sus taninos son muy suaves y dulces por la madurez de las uvas. Es un vino largo que puede conservarse por muchos años en botella donde crecerá en complejidad e intensidad de aromática.

Alcohol: 14.5 %

Temperatura de Servicio: entre 16 °C y 18 °C.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2018 y 2046.



REVANCHA
VINOS

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