

LA PRIMERA REVANCHA

CHENIN BLANC . 2019

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 Mosta

CHENIN BLANC 100%

VIÑEDOS

- Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
- Selección Clonal: Chenin, Luján de Cuyo.
- Terrenos: Agrelo a 1.050 msnm suelo franco limoso profundo.
- Rendimientos: 6.000 Kg/hectárea.

COSECHA

- Fechas de cosecha: 3ª semana de Marzo 2019.
- Características climáticas: Con una primavera fresca, después de un invierno algo seco y muy frío, la brotación y floración se presentaron con un leve atraso. El verano fue algo caluroso y seco pero sólo algunas semanas. Continuó con temperaturas medias a medias bajas y secas hasta el final. Un otoño apacible, fresco y seco permitió llegar con tranquilidad al punto de madurez en forma suave y lenta. La añada 2019 brindó vinos de gran calidad, excelente intensidad aromática, tenores alcohólicos medios, y de muy buena frescura y acidez.

ENOLOGÍA

- Las uvas son refrigeradas para bajar la temperatura del campo.
- Los racimos enteros son prensados a mínima presión en prensa neumática.
- Fermentación: el 80% del mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable, y el 20% restante en barricas de roble francés nuevas donde permanecen durante 6 meses.
- Corte, filtrado y posterior embotellado en Octubre 2019.

NOTAS DE CATA

- Color: amarillo dorado claro, con reflejos verdosos.
- Nariz: fresco, elegante e intenso. Se aprecian en este vino aromas a flores y frutas frescas blancas como damasco y durazno, y al tiempo que expresa notas a miel. Demuestra buena combinación entre frutos secos, suaves aromas a coco, té, caramelo y frescura, que resultan en un distinguido y complejo vino blanco.
- Boca: su entrada es amable, existe armonía entre su refrescante acidez y complejidad aromática. Los aromas en la parte posterior son similares a los de la nariz; evocando notas cítricas y frutos secos. Es un vino elegante y suave con un final persistente.

Alcohol 13.7%

Temperatura de Servicio: entre 11 y 13 °C.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2019 y 2029.

Producción limitada a 6,600 botellas.



REVANCHA
VINOS

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