

LA PRIMERA  
**REVANCHA**  
MALBEC . 2016  
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 Moto*

MALBEC 93 % - CABERNET FRANC 7 %

### VIÑEDOS

- Propiedades: Paraje Altamira, La Consulta en Valle de Uco, Mendoza.
- Selección Clonal: Malbec Altamira - Cabernet Franc clon 327.
- Terruños: La Consulta Altamira a 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
- Rendimientos: 6,000 Kg/hectárea.

### COSECHA

- Fechas de cosecha: 20 de Abril.
- Características climáticas: La vendimia 2016 fue afectada por el fenómeno de "El Niño", con una primavera lluviosa y muy fría, que provocaron un retraso en la brotación de alrededor de 2 semanas. El verano fue lluvioso y muy fresco, por lo que el proceso de madurez también se vio retrasado dos semanas. Como resultado los vinos expresan buena intensidad aromática: frutas rojas frescas, notas florales y especias. En boca frescos y final persistente.

### ENOLOGÍA

- Cosecha manual.
- 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.

### NOTAS DE CATA

- Color: rojo intenso con reflejos violáceos.
- Nariz: intensa con notas de frutas frescas destacándose por las moras, cerezas negras y delicadas notas florales a violetas. Luego de la agitación aparecen especias como la pimienta rosa y después vainilla, caramelo y tostado provenientes del pasaje en madera.
- Boca: es un vino frutado de buen cuerpo y graso. Sus taninos son dulces por la madurez de las uvas. Es un vino de buen largo en boca con gran potencial de guarda en botella donde crecerá en complejidad e intensidad aromática.

Alcohol: 14.1%

Temperatura de servicio: entre 16 °C - 18 °C.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2018 y 2038.

Producción limitada a 6,600 botellas.



REVANCHA  
VINOS

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