

LA PRIMERA
REVANCHA
MALBEC . 2017
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 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: 1º semana de Abril 2017.
- Características climáticas: La brotación fue excelente, muy pareja y con buen vigor, sin embargo luego de una pequeña helada en floración, hubo una leve reducción del rendimiento. Como resultado los viñedos presentaron menor producción pero uvas de muy buena concentración de aromas. El verano fue cálido al inicio continuó más bien fresco y húmedo, permitiendo así que las uvas conserven todos sus aromas y frescura.

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: 14.3%

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

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2019 y 2039.

Producción limitada a 10,500 botellas.



REVANCHA
VINOS

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