

LA PRIMERA
REVANCHA
MALBEC . 2018
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 quincena de Abril 2018.
- Características climáticas: Una primavera fresca. Luego de una brotación muy pareja y con muchas inflorescencias, hubo una helada en noviembre afectando algo la producción. El verano fue algo caluroso pero sólo algunas semanas y muy seco. Continuó con temperaturas medias a medias bajas y seco hasta el final. Hubo una pequeña helada el 25 de Marzo afectando algunas zonas del Valle de Uco. Esta sólo quemó algunas hojas en forma parcial, sin afectar ni la cantidad ni la calidad de las uvas. Como resultado, la añada 2018 brindó vinos de gran calidad, tenores alcohólicos medios a medios altos y de muy buena frescura. Los tintos de esta añada tienen muy buen color, son ricos en taninos y en estructura y sin duda alguna serán recordados por su gran calidad y elegancia.

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: 14.5%

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

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2020 y 2040.

Producción limitada a 10,500 botellas.



REVANCHA
VINOS

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