

REVANCHA

MALBEC . 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 96 % - CABERNET FRANC 4 %

Paraje Altamira, La Consulta en Valle de Uco.

VIÑEDOS

- Propiedades: Altamira, La Beatriz,
- Denominación: Altamira, La Consulta en Valle de Uco, Mendoza.
- Selección Clonal: Malbec Altamira y Cabernet Franc clon 327.
- Terruños: Altamira 1,100 metros sobre el nivel del mar, suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
- Rendimientos: 7,500 Kg/hectárea.

COSECHA

- Fechas de cosecha: 2º y 3º 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 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 del 50% del vino durante 12 meses. Barricas 1/3 nuevas, 1/3 de segundo y 1/3 de tercer uso francesas.
- Clarificación suave y sin filtración.

-NOTAS DE CATA

- Color rojo profundo con reflejos violáceos.
- Nariz Fragante, denota frutos maduros tales como las ciruelas negras, moras y delicadas notas florares. Después de la agitación aparecen suaves notas a pimientos y pimienta rosada que le dan mucha frescura, y luego finas notas caramelo.
- En boca es un vino muy frutado de buen cuerpo, carnoso y de buen graso. Sus taninos son suaves y su acidez le confiere frescura y largo de boca.

Alcohol: 14.5 %

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

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2017 y 2025.



REVANCHA
VINOS

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