

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 Mesa

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.
- Terrenos: 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 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 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: 50% en barricas francesas durante 12 meses.
- 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 florales. Después de la agitación aparecen suaves aromas a pimientos y pimienta rosada que le dan mucha frescura, y luego finas notas a caramelo.
- Boca: es un vino muy frutado de buen cuerpo, carnoso y de buen grado. Sus taninos son suaves y su acidez le confiere frescura y largo de boca.

Alcohol: 14.2 %

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

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2018 y 2026.



REVANCHA
VINOS

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