

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 96 % - CABERNET FRANC 4 %

Paraje Altamira, La Consulta en Valle de Uco.

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Remota, Altamira.
- 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: Ultima semana de Marzo 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 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 florares. Después de la agitación aparecen suaves aromas a pimientos y pimienta rosada que le dan mucha frescura, y luego finas notas a caramelo.
- En boca es un vino muy frutado de buen cuerpo, carnosos y de buen peso. 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 2019 y 2027.



REVANCHA
VINOS

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