

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 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.
- 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: Última semana de Marzo 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 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, carnosos y de buen graso. 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.

Producción limitada a 17,000 botellas.



REVANCHA
VINOS

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