

LA PRIMERA
REVANCHA
MALBEC . 2014
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: 3° y 4° semana de Abril.
- Características climáticas: La primavera y el comienzo del verano fueron cálidos y secos. Desde febrero en adelante las temperaturas fueron más frescas y hubo días de lluvia. Las temperaturas bajaron significativamente desde mediados de febrero y permanecieron por debajo de la media hasta el final de la temporada dando lugar a vinos muy aromáticos, de buena estructura y frescura.

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 usos.
- 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: 16 °C - 18 °C (60 °F - 64 °F).

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: 2016 - 2036.

Producción limitada a 8.000 botellas.



REVANCHA
VINOS

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