

# 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 Mista*

## MALBEC 100%

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.

## VIÑEDOS

- Propiedades: Finca de los Andes, Altamira, La Beatriz,
- Denominación: Drummond y Perdriel Luján de Cuyo – Altamira Valle de Uco La Consulta Valle de Uco.
- Selección Clonal: Malbec Altamira y Cabernet Franc clon 327.
- Terrenos: Luján a 1.000 msnm suelo pedregoso, poco profundo y muy permeable. Altamira 1.100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos.
- Rendimientos: 7.500 Kg/hectárea.

## COSECHA

- Fechas de cosecha: 07 y 22 de Abril.
- Características climáticas: La primavera fue algo cálida, y el verano cálido y seco, continuando durante Enero y parte de Febrero que al igual que Marzo fueron algo lluviosos. 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, buena estructura, madurez, frescura y 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 en barricas francesas.
- Clarificación suave y sin filtración embotellado en Octubre 2014.

## NOTAS DE CATA

-Color rojo intenso con reflejos violáceos. Nariz intensa de frutas rojas destacándose por las cerezas negras, ciruelas y notas florales a violetas. Luego de agitación aparecen especias que le dan mucha frescura y luego algo de vainilla y 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 14.4%

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

Volumen 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2016 y 2025.



REVANCHA  
VINOS

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