

# LA GRAN REVANCHA

BLEND . 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 55 % - CABERNET SAUVIGNON 25 % - CABERNET FRANC 15 % - PETIT VERDOT 5 %

## VIÑEDOS

- Paraje Altamira, La Consulta en Valle de Uco Mendoza, y Mayor Drummond en Luján de Cuyo.
- Selecciones varietales: Malbec Luján y Altamira, Cabernet Sauvignon 337, Petit Verdot selección Margaux y Cabernet Franc clon 327.
- Terruños: Altamira 1,100 msnm, suelo areno limoso sobre grandes bloques calcáreos; y Mayor Drummond 950 msnm, suelo franco arenoso.
- Rendimientos: 5,000 Kg/hectárea.

## COSECHA

- Fechas de cosecha: 2º quincena de Abri.
- 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 secas 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 50 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 25 días en tanques de 50 Hl.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses (tostado medio, fondo sin tostar).
- Clarificación suave, sin filtración.

## NOTAS DE CATA

- Color: Rojo intenso con reflejos violáceos.
- Nariz: Potente con notas a frutas rojas maduras, destacándose por las ciruelas, cerezas negras, frambuesas y un toque floral. Las especias como pimienta rosa y blanca están presentes y luego aparecen la vainilla y el caramelo.
- Boca: Es un vino complejo y corpulento de buen graso. Sus taninos son muy suaves y dulces por la madurez de las uvas. Es un vino largo que puede conservarse por muchos años en botella donde crecerá en complejidad e intensidad de aromática.

Alcohol: 14.5 %

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

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2021 y 2049.

Producción limitada a 6,516 botellas.

REVANCHA  
VINOS



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