

LA PRIMERA REVANCHA

CHENIN BLANC . 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 Moto

CHENIN BLANC 100%

VIÑEDOS

- Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
- Selección Clonal: Chenin, Luján de Cuyo.
- Terruños: Agrelo a 1.050 msnm suelo franco limoso profundo.
- Rendimientos: 6.000 Kg/hectárea.

COSECHA

- Fechas de cosecha: 1ª 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 en las zonas altas de Luján de Cuyo. 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 que solo quemó algunas hojas en forma parcial, sin afectar ni la cantidad ni la calidad de las uvas. Como resultado, la añada 2018 brindó vinos blancos de gran calidad, adelantados en madurez, tenores alcohólicos medios a medios altos, y muy buena frescura. Vinos blancos aromáticos de volumen medio, semejantes en parte a los del 2017.

ENOLOGÍA

- Las uvas son refrigeradas para bajar la temperatura del campo.
- Los racimos enteros son prensados a mínima presión en prensa neumática.
- Fermentación: el 80% del mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable, y el 20% restante en barricas de roble francés nuevas donde permanecen durante 6 meses.
- Corte, filtrado y posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

- Color: amarillo dorado claro, con reflejos verdosos.
- Nariz: fresco, elegante e intenso. Se aprecian en este vino aromas a flores y frutas frescas blancas como damasco y durazno, y al tiempo que expresa notas a miel. Demuestra buena combinación entre frutos secos, suaves aromas a coco, té, caramelo y frescura, que resultan en un distinguido y complejo vino blanco.
- Boca: su entrada es amable, existe armonía entre su refrescante acidez y complejidad aromática. Los aromas en la parte posterior son similares a los de la nariz; evocando notas cítricas y frutos secos. Es un vino elegante y suave con un final persistente.

Alcohol 13.6%

Temperatura de Servicio: entre 11 y 13 °C.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2018 y 2028.



REVANCHA
VINOS

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