



# RA

NATURAL  
GSM  
2018

**Región** | Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | 33% Grenache, 34% Syrah y 33% Mourvedre

**Composición del Suelo** | Suelo pobre muy rocoso con arcilla y marga en su composición.

**Cosecha** | Manual

**Selección de Uvas** | Doble cinta de selección, de racimos y bayas.

**Fermentación** | Tanque de acero inoxidable por 14 días.

**Maceración** | 6 días

**Alcohol** | 14,7% v/v

**Crianza** | Barrica de 3° uso por 19 meses.

**Acidez Total** | 6.22 g/l

**PH** | 3,8

**Acidez Volátil** | 0.68 g/l

**Azúcar Residual** | 1.8 g/l

**Notas de Cata** | Elegante rubí pálido. Su bouquet frutal es intenso y ofrece aromas de ciruela roja madura y cereza, mermelada de frambuesa y grosella negra. Delicado, refinado, y jugoso en el paladar, ofrece un final duradero con una acidez viva.

**Tiempo de guarda** | 8 - 10 años.

**Temperatura de servicio** | 16°C

**Acompañar** | Se recomienda para platillos de intensidad media como codornices, conejo, carnes blancas y salsas especiadas. Quesos frescos.

