



RA

EMOCIONES

BLEND
2018

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 50% Malbec, 50% Cabernet Franc Cofermentados

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 20 días.

Maceración | 2 días

Alcohol | 14,6% v/v

Crianza | 100% en barrica de 1° uso por 15 meses.

Acidez Total | 6.35 g/l

PH | 3,83

Acidez Volátil | 0.79 g/l

Azúcar Residual | 1.8 g/l

Notas de Cata | Esta cofermentación presenta un rojo rubí intenso con suaves tintes violáceos. En aromas ofrece una complejidad aportada por la barrica de roble Francés y elegancia con notas a frutos rojos, especias y sutiles notas a paprika. En boca una estructura interesante con taninos marcados y buenas acidez que denotan potencial de guarda.

Tiempo de guarda | 8 - 10 años.

Temperatura de servicio | 16°C

Acompañar | Las carnes de vaca, cordero o caza requieren vinos de buena estructura. Lo ideal son los tintos de guarda, preferentemente los blends.

