



# RA

**SIGNATURE  
MALBEC  
2018**

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | 100% Malbec.

**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 16 días.

**Maceración** | 5 días

**Alcohol** | 14,6% v/v

**Crianza** | 50% en barrica de 2° uso y 50% de 3° uso por 15 meses.

**Acidez Total** | 6.17 g/l

**PH** | 3,81

**Acidez Volátil** | 0.8 g/l

**Azúcar Residual** | 1.8 g/l

**Notas de Cata** | Un intenso color rojo rubí con matices violáceos. En nariz con notas de violeta, frutas maduras de cereza y cassis que llenan la boca con intensidad. Cuerpo estructurado con taninos sedosos y final persistente.

**Tiempo de guarda** | 8 - 10 años.

**Temperatura de servicio** | 16°C

**Acompañar** | Excelente para acompañar carnes rojas o porcina, quesos picantes con presencia y pastas con salsa roja.

