



RA

SINGLE VINEYARD
MERLOT
2018

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Merlot

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 21 días.

Maceración | 4 días

Alcohol | 14,6% v/v

Crianza | Barrica de 2° uso por 15 meses.

Acidez Total | 6.42 g/l

PH | 3,76

Acidez Volátil | 0.83 g/l

Azúcar Residual | 1.8 g/l

Notas de Cata | Rojo rubí en color. Aromas a frutas rojas muy agradables e intensos combinados con sutiles aromas terciarios propios del añejamiento en barrica de roble francés. En boca presenta taninos amables con buena acidez y elegancia.

Tiempo de guarda | 8 - 10 años.

Temperatura de servicio | 16°C

Acompañar | Las carnes rojas, los quesos de cáscara dura como el Sardo, Provolone, Pepato y Parmesano se acompañan con tintos de buen cuerpo como el Cabernet Sauvignon o el Merlot

