



# RA

EMOCIONES  
BLEND  
2017

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | 50% Malbec, 50% Cabernet Farnc 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 13 días.

**Maceración** | 1 días

**Alcohol** | 14,9% v/v

**Crianza** | 29% en barrica de 1° uso, 56% de 2° uso y 15% de 3° uso por 16 meses.

**Acidez Total** | 5.56 g/l

**PH** | 3,8

**Acidez Volátil** | 0.79 g/l

**Azúcar Residual** | 1.8 g/l

**Notas de Cata** | De color rojo violáceo profundo, esta cofermentación expresa un intenso bouquet de frutos del bosque y ciruela. Combinadas con notas de pimienta verde suaves, aromas a roble, nuez y caramelo provenientes de las barricas de roble francés. Cuerpo completo, equilibrado, persistente y potente con un gran potencial de envejecimiento.

**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.

