



RA

EMOCIONES
BLEND
2017

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 50% Malbec, 50% Cabernet Farnco 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 pimiento 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.

