



RA

SUBLIME
BLEND
2017

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | Cofermentados 66% (50% Malbec, 50% Cab Franc) + 34% 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 13 días.

Maceración | 2 días

Alcohol | 14,9% v/v

Crianza | 100% barrica de 3° uso por 16 meses.

Acidez Total | 5.54 g/l

PH | 3,8

Acidez Volátil | 0.7 g/l

Azúcar Residual | 1.8 g/l

Notas de Cata | De color rojo profundo, este Blend muestra un bouquet intenso y complejo con predominio de ciruela y arándano combinadas con una delicada nota a pimienta roja. En boca es equilibrado con buena acidez, taninos sedosos y suaves con buena intensidad aromática a frutos negros. El final es persistente y elegante.

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.

