



RA

SIGNATURE
MALBEC
2017

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 14 días.

Maceración | 1 día

Alcohol | 14% v/v

Crianza | 66% en barrica de 2° uso y 34% de 3° uso por 16 meses.

Acidez Total | 5.76 g/l

PH | 3,8

Acidez Volátil | 0.73 g/l

Azúcar Residual | 1.8 g/l

Notas de Cata | De color rojo rubí profundo con tintes violáceos, este Malbec tiene un balance impecable, una elegante personalidad y buena intensidad aromática. Tiene aromas expresivos y agradables a frutos rojos maduros de ciruela y cereza, y sutiles notas especiadas de pimienta negra. En boca podemos apreciar taninos dulces, acidez equilibrada y un final elegante.

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.

