



RA

SOL Y LUNA
SPECIAL BLEND
2017

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 66% Cabernet 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 14 días.

Maceración | 1 días

Alcohol | 14% v/v

Crianza | 66% en barrica de 2° uso y 33% de 3° uso por 16 meses.

Acidez Total | 5.51 g/l

PH | 3,77

Acidez Volátil | 0.8 g/l

Azúcar Residual | 1.82 g/l

Notas de Cata | De color rojo profundo, este Blend muestra un bouquet intenso y complejo con predominio de especias y pimiento rojo acompañado con notas a ciruela y arándano. En boca es equilibrado con buena acidez, taninos sedosos y suaves con buena intensidad aromática a frutos negros. El final es persistente y elegante. Nos invita a tomar otra copa.

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.

