



# RA

**PLURAL**  
**BLEND**  
**2019**

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | 50% Malbec + 50% Cabernet Franc

**Producción** | 600 botellas

**Composición del Suelo** | Suelo pobre muy rocoso con arcilla y margas en su composición.

**Cosecha** | Manual

**Selección de Uvas** | Doble cinta de selección, de racimos y bayas.

**Fermentación** | Barricas nuevas de roble Francés por 17 días.

**Maceración** | 5 días

**Alcohol** | 15% v/v

**Crianza** | 100% Primer uso por 22 meses.

**Acidez Total** | 6.79 g/l

**PH** | 3,79

**Acidez Volátil** | 0.73 g/l

**Notas de Cata** | Se trata de una co-fermentación de dos variedades expresivas: 50% Malbec - 50% Cabernet Franc. El Malbec entrega su color rojo violáceo, con intensos aromas de violetas y frutos negros maduros. El Cabernet Franc aporta pimienta verde, un toque balsámico y notas especiadas. En boca es intrigante, presenta taninos sedosos y generosos con buena acidez. Un blend que cautiva por su complejidad, textura y final persistente.

**Tiempo de guarda** | 10 - 12 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.

