



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.

