



RA

SINGLE VINEYARD
MERLOT
2019

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 96% Merlot + 4% Malbec

Producción | 300 botellas

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 12 días.

Maceración | 3 días

Alcohol | 14,1% v/v

Crianza | 90% barril de segundo e 10% tanque por 18 meses.

Acidez Total | 6.35 g/l

PH | 3,76

Acidez Volátil | 0.67 g/l

Azúcar Residual | 1.8 g/l

Notas de Cata | Este vino rojo rubí muestra elegantes aromas intensos de frutos rojos, cerezas, ciruela, hierbas silvestres y especias con toques de vainilla y caramelo. En boca es redondo, con taninos aterciopelados y delicados. Un vino equilibrado y 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.

