



# RA

**EMOCIONES**  
**BLEND**  
**2019**

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | 50% Malbec, 50% Cabernet Franc Cofermentados

**Producción** | 576 botellas de 750ml / 12 botellas de 1.5L.

**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 16 días.

**Maceración** | 5 días

**Alcohol** | 14,6% v/v

**Crianza** | 50% segundo uso y 50% tercer uso por 18 meses.

**Acidez Total** | 6.24 g/l

**PH** | 3,82

**Acidez Volátil** | 0.76 g/l

**Azúcar Residual** | 1.8 g/l

**Notas de Cata** | Esta co-fermentación de color rojo rubí, presenta intensos aromas a cerezas negras, grosellas y pimienta negra combinados con vainilla y tabaco. En boca se perciben taninos redondos, tiene un excelente equilibrio y elegancia con un final persistente.

**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.

