



# RA

**PRIVATE SELECTION**

*Gran*  
**MALBEC**  
**2019**

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | 100% Malbec.

**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 17 días.

**Maceración** | 3 días

**Alcohol** | 14,7% v/v

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

**Acidez Total** | 6.17 g/l

**PH** | 3,81

**Acidez Volátil** | 0.8 g/l

**Azúcar Residual** | 1.8 g/l

**Notas de Cata** | Rojo rubí intenso con matices violáceos. Este Malbec ofrece aromas de ciruela, casis y arándanos con un toque de violeta en nariz. En boca, este atractivo vino ofrece suaves sabores a especias y tabaco que aporta su crianza en barrica. Es un vino con cuerpo, taninos redondos, buena acidez y final persistente.

**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.

