



# RA

**SUBLIME  
BLEND  
2020**

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | Cofermentado 60% Merlot + 40% Malbec

**Producción** | 2880 botellas de 750ml / 60 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 15 días.

**Maceración** | 3 días

**Alcohol** | 13,3% v/v

**Crianza** | Tanque de acero inoxidable por 8 meses.

**Acidez Total** | 6.35 g/l

**PH** | 3,79

**Acidez Volátil** | 0.57 g/l

**Azúcar Residual** | 1.8 g/l

**Notas de Cata** | Esta cofermentación presenta un color rojo rubí con tintes violáceos. En nariz expresa aromas a frutas rojas como cerezas y ciruela, con un toque de pimienta negra. En boca tiene un impacto dulce con taninos suaves, su acidez natural es refrescante y equilibrada. Elegante y fresco con un final persistente.

**Tiempo de guarda** | 3 - 5 años.

**Temperatura de servicio** | 16°C

**Acompañar** | Excelente para acompañar carnes rojas o porcina, quesos duros y pastas con salsa roja.

