



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.

