



RA

SOL Y LUNA
SPECIAL BLEND
2020

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 38% Malbec + 38% Cabernet Franc + 24% Merlot

Producción | 1200 botellas de 750ml

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 | 4 días

Alcohol | 14,7% v/v

Crianza | 38% segundo uso, 38% tercer uso y 24% neutra por 26 meses.

Acidez Total | 6.48 g/l

PH | 3,72

Acidez Volátil | 0.63 g/l

Notas de Cata | Color violeta profundo con intensos tonos bordó. De aromas complejos, a especias y frutas rojas como frambuesas y cerezas. De una percepción en boca agradable, suave pero estructurado gracias a la presencia de taninos maduros en equilibrio con una perfecta acidez, un corte sumamente elegante.

Tiempo de guarda | 8 - 10 años.

Temperatura de servicio | 16°C

Acompañar | Excelente para acompañar pastas con salsas rojas, quesos semiduros de sabores sutiles y texturas algo pastosas.

