



# RA

EMOCIONES

BLEND

2020

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | Cofermentado 50% Malbec + 50% Cabernet Franc

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

**Composición del Suelo** | Suelo pobre muy rocoso con arcilla y margas 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** | 5 días

**Alcohol** | 14,5% v/v

**Crianza** | 100% primer uso por 21 meses.

**Acidez Total** | 6.04 g/l

**PH** | 3,88

**Acidez Volátil** | 0.69 g/l

**Notas de Cata** | Un atractivo color rojo intenso con tonos oscuros. Sus notas frutales de ciruela, cereza y frutos negros; sumados a una serie de especias como pimienta negra y regaliz, aportadas por ambos componentes lo hacen sumamente complejo y delicado.

**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.

