



RA

**SUBLIME
BLEND
2021**

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 50% Malbec + 50% Merlot

Producción | 1800 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 19 días.

Maceración | 3 días

Alcohol | 12,2% v/v

Crianza | Tanque de acero inoxidable por 9 meses.

Acidez Total | 6.25 g/l

PH | 3,69

Acidez Volátil | 0.68 g/l

Notas de Cata | De color rojo rubí, este vino presenta una explosión de aromas frutales y especiados, donde destacan la frambuesa, arándanos, pimienta negra y pimienta blanca. Posee gran acidez en boca generando un balance perfecto con sus sabores frutales. Es un vino de cuerpo medio con taninos suaves y delicados, equilibrado y elegante.

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.

