



# RA

**SUBLIME  
MALBEC  
2021**

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | 85% Malbec + 15% Merlot

**Producción** | 600 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** | 13% v/v

**Crianza** | Tanque de acero inoxidable por 7 meses.

**Acidez Total** | 6.12 g/l

**PH** | 3,79

**Acidez Volátil** | 0.69 g/l

**Notas de Cata** | Color rojo rubí de intensidad media. En nariz se pueden apreciar aromas a ciruelas frescas, frambuesas y moras con suaves notas de pimienta negra. En boca es un vino balanceado con taninos delicados, cuerpo medio y final frutado.

**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.

