



# RA

**SUBLIME  
MERLOT  
2021**

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

**Altitud** | 1100 msnm

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

**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 21 días.

**Maceración** | 2 días

**Alcohol** | 12,3% v/v

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

**Acidez Total** | 6.27 g/l

**PH** | 3,66

**Acidez Volátil** | 0.66 g/l

**Notas de Cata** | De intensidad media, color rojo granate. Este Merlot presenta delicadas notas a tomillo, eucalipto, frambuesa y frutilla. En boca tiene una entrada elegante y fresca debido a su acidez proveniente de la región. Un vino de cuerpo medio, con taninos delicados y gran tipicidad varietal.

**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.

