



RA

SOL Y LUNA
SPECIAL BLEND
2021

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 34% Merlot + 33% Cabernet Franc + 33% Malbec

Producción | 852 botellas de 750ml | 24 botellas de 1500ml

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 | 14,1% v/v

Crianza | 66% en barrica de 3° uso y 34% neutro por 18 meses.

Acidez Total | 6.53 g/l

PH | 3,7

Acidez Volátil | 0.7 g/l

Notas de Cata | Blend de color rojo rubí. Presenta una gran explosión de aromas frutados y especiados, presencia de frutos rojos, frambuesa, cereza negra, pimienta roja y ciruelas con delicadas notas de pimienta negra. En boca posee una buena acidez, con presencia taninos redondos, delicados y final largo.

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.

