



# RA

**PLURAL**  
**BLEND**  
**2020**

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

**Altitud** | 1100 msnm

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

**Producción** | 300 botellas de 750 ml

**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** | Barricas nuevas de roble Francés por 17 días.

**Maceración** | 6 días

**Alcohol** | 14,6% v/v

**Crianza** | 100% Primer uso por 24 meses.

**Acidez Total** | 6.64 g/l

**PH** | 3,73

**Acidez Volátil** | 0.65 g/l

**Notas de Cata** | Posee un atractivo color rojo intenso con tonos oscuros. Sus notas frutales de ciruela, cerezas y frutos negros; se complementan perfectamente con las especias como tomillo, y pimienta negra. Es un vino sumamente complejo y delicado, ya que en boca se percibe persistente y elegante, con una muy buena estructura, aportada por su elaboración y crianza en barricas de roble francés.

**Tiempo de guarda** | 10 - 12 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.

