



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.

