



RA

RADICAL
MALBEC
2020

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% 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 | Barricas nuevas de roble Francés por 23 días.

Maceración | 6 días

Alcohol | 15,1% v/v

Crianza | 100% Primer uso por 24 meses.

Acidez Total | 6.72 g/l

PH | 3,78

Acidez Volátil | 0.56 g/l

Notas de Cata | Posee un intenso color violáceo atractivo y brillante, de aroma a frutos negros y rojos. En boca es un vino de gran persistencia y estructura, con notas a grafito. Su fruta y su estructura en boca nos muestra las características típicas del lugar.

Tiempo de guarda | 10 - 12 años.

Temperatura de servicio | 16°C

Acompañar | Excelente para acompañar carnes rojas o porcina, quesos picantes con presencia y pastas con salsa roja.

