



RA

**SIGNATURE
MALBEC
2020**

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Malbec.

Producción | 300 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 20 días.

Maceración | 5 días

Alcohol | 14,6% v/v

Crianza | 95% en barrica de 2° uso y 5% de 1° uso por 26 meses.

Acidez Total | 6.56 g/l

PH | 3,77

Acidez Volátil | 0.75 g/l

Notas de Cata | Color violáceo intenso y oscuro, de un brillo que sorprende. Aromas a frutos rojos y algo de cerezas, sumado a sutiles notas de flores violetas y lilas enmarcan la presencia del varietal. Delicados aromas tostados aportados por su paso por madera.

Tiempo de guarda | 8 - 10 años.

Temperatura de servicio | 16°C

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

