



# 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.

