



# RA

PRIVATE SELECTION

Gran  
MALBEC  
2020

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | 100% Malbec.

**Producción** | 576 botellas de 750ml / 12 botellas de 1.5L.

**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** | 13,9% v/v

**Crianza** | 100% primer uso por 18 meses.

**Acidez Total** | 6.5 g/l

**PH** | 3,76

**Acidez Volátil** | 0.72 g/l

**Notas de Cata** | Posee un color violáceo azul intenso, su aroma nos deja percibir frutos rojos y negros como moras y ciruelas, en equilibrio con el aporte aromático de su paso por madera. En boca tiene excelente cuerpo, estructurado con delicadas notas minerales. Es un vino de gran carácter y presencia, un verdadero exponente de Valle de Uco.

**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.

