



RA

PLURAL
BLEND
2021

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | Cofermentación 50% Malbec + 50% Cabernet Franc

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 18 días.

Maceración | 4 días

Alcohol | 13,7% v/v

Crianza | 100% Primer uso por 21 meses.

Acidez Total | 6,91 g/l

PH | 3,7

Notas de Cata | Este blend presenta color intenso de rojo rubí con reflejos negros. En nariz se aprecian aromas de frutos negros y rojos, ciruela y pimienta negra y blanca. En boca se pueden percibir notas ahumadas y leves de café y chocolate otorgadas por su paso en roble francés acompañando la fruta y las especias. Es un vino de gran cuerpo, taninos marcados y redondos, y final persistente.

Tiempo de guarda | 8 - 10 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.

