



# RA

**EMOCIONES**

**BLEND**

**2021**

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | Cofermentación 50% Malbec + 50% Cabernet Franc

**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 18 días.

**Maceración** | 4 días

**Alcohol** | 14,5% v/v

**Crianza** | 50% segundo uso y 50% tercer uso por 18 meses.

**Acidez Total** | 6.91 g/l

**PH** | 3,7

**Notas de Cata** | Blend de color intenso, rojo rubí con reflejos violetas. En nariz presenta notas de ciruela y violetas, acompañadas de pimienta negra y blanca. En boca es un vino elegante, con buena acidez y taninos redondos, de persistencia media-alta.

**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.

