



RA

PRIVATE SELECTION

Gran
MALBEC
2021

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 21 días.

Maceración | 3 días

Alcohol | 14,3% v/v

Crianza | 45% primer uso + 50% segundo uso + 5% barrel fermented por 19 meses.

Acidez Total | 7.15 g/l

PH | 3,66

Notas de Cata | Color rojo rubí intenso. En nariz presenta aromas a ciruelas maduras, frutas negras, violetas y pimienta negra acompañado de delicadas notas tostadas y ahumado otorgadas por su paso en roble francés. En boca presenta fruta roja, taninos aterciopelados y buena acidez. Posee un final largo y complejo.

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.

