



RA

SUBLIME
MERLOT
2022

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | Merlot 95% + Malbec 5%

Producción | 540 botellas de 750ml / 30 botellas de 1500ml

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 | 2 días

Alcohol | 13% v/v

Crianza | Tanque de acero inoxidable.

Acidez Total | 7.13 g/l

PH | 3.57

Acidez Volátil | 0.66 g/l

Azúcar Residual | 1.8 g/l

Notas de Cata | Color rojo brillante. Su aroma remite a frutos rojos, y especias como pimienta negra, sutiles notas herbales. En boca es un vino de entrada dulce, y fresco, el final se destaca por ser frutado y sedoso.

Tiempo de guarda | 3 - 5 años.

Temperatura de servicio | 16°C

Acompañar | Excelente para acompañar carnes rojas o porcina, quesos duros y pastas con salsa roja.

