



RA

**SUBLIME
BLEND
2022**

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 50% Merlot + 50% Malbec

Producción | 1680 botellas de 750ml / 60 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 | 2 días

Alcohol | 13.1% v/v

Crianza | Tanque de acero inoxidable.

Acidez Total | 7 g/l

PH | 3.56

Acidez Volátil | 0.58 g/l

Azúcar Residual | 1.8 g/l

Notas de Cata | De color rojo rubí con reflejos violetas, este blend presenta aromas a frutos del bosque en armonía con notas a especias como pimienta negra. Con una entrada fresca, cuerpo medio y delicados taninos, resulta un vino equilibrado, armónico y elegante.

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.

