



# RA

**SUBLIME**  
**MALBEC**  
**2022**

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | Malbec 95% + Merlot 5%

**Producción** | 540 botellas de 750ml / 30 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 19 días.

**Maceración** | 3 días

**Alcohol** | 13.6% v/v

**Crianza** | Tanque de acero inoxidable.

**Acidez Total** | 6.86 g/l

**PH** | 3.73

**Acidez Volátil** | 0.64 g/l

**Azúcar Residual** | 1.8 g/l

**Notas de Cata** | A la vista se observa color rojo rubí con reflejos violetas. En nariz presenta aromas típicos de la variedad tal como la ciruela madura y violetas, acompañados de frambuesa, cereza negra y delicadas notas de pimienta blanca. En boca tiene taninos sedosos, acidez balanceada y un final persistente.

**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.

