



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.

