



# RA

**RITUAL  
MERLOT  
2021**

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | 100% Merlot

**Producción** | 300 botellas

**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** | 13,2% v/v

**Crianza** | 100% barril de tercer uso por 19 meses.

**Acidez Total** | 7 g/l

**PH** | 3,61

**Acidez Volátil** | 0.78 g/l

**Azúcar Residual** | 1.8 g/l

**Notas de Cata** | De color rojo granate, este Merlot presenta aromas a frambuesas, pimienta blanca y violetas. En boca es un vino de cuerpo medio, con buena acidez, taninos amables y persistencia moderada.

**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.

