



RA

PRIVATE SELECTION

**MALBEC
2022**

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Malbec.

Producción | 600 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.

Alcohol | 13,6% v/v

Crianza | 45% primer uso + 50% segundo uso + 5% barrel fermented por 14 meses.

Acidez Total | 7.12 g/l

PH | 3,59

Notas de Cata | De color rojo rubí con reflejos negros, este Malbec presenta aromas a frutos del bosque, ciruela y pétalos de rosa. En boca es un vino equilibrado, con taninos redondos y aterciopelados, resaltando su personalidad frutal y final persistente.

Tiempo de guarda | 8 - 10 años.

Temperatura de servicio | 16°C

Maridaje | Excelente para acompañar carnes rojas o porcina, quesos picantes con presencia y pastas con salsa roja.

