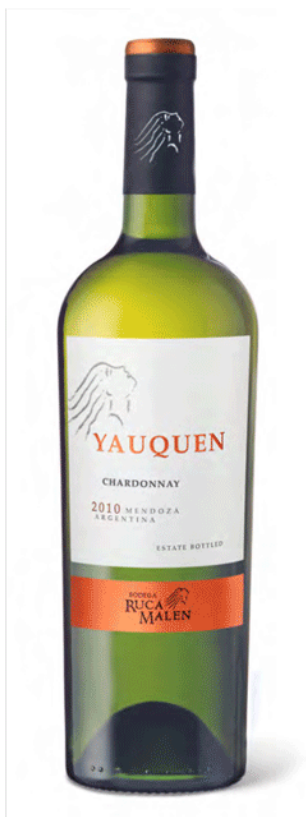


Wine Spectator



Yauquén Chardonnay

Cosecha: 2010

Composición Varietal: Chardonnay 100%

Viñedo:

Ubicado en Tupungato, Valle de Uco. Conducido en espaldero alto. El rendimiento es de 12.000 kilos por hectárea. Cosechado la última semana de Febrero.

Altitud: 1.100 m.s.n.m.

Suelo: Arenoso a franco arenoso. Muy bien drenado. Pedregoso en profundidad.

Alcohol. 13,6% | Acidez Tartárica 6,00 g/l | pH 3,35

Elaboración: Cosechado a mano. Transportado en cajas de 20 kg. hasta la bodega. Las uvas son prensadas con el racimo entero en prensa neumática. Luego el mosto se clarifica por decantación natural a 10°C durante 24 hs.

Fermentación: Después de la decantación, el mosto limpio se trasiega a otro tanque donde se siembra con levaduras seleccionadas. La fermentación es conducida a temperaturas de 15°C durando en promedio entre 12 y 15 días. No se realiza fermentación Maloláctica para preservar los aromas frescos y la acidez fresca del vino en boca. El vino se mantiene con sus borras finas en suspensión durante 7 meses hasta el momento de hacer el corte final y su fraccionamiento.

Notas de Cata: Amarillo dorado, con reflejos verdosos. De nariz intensa y con nítidas notas florales, cítricas y de frutos blancos como manzana y peras. En la boca es fresco, suave y frutal. La acidez está presente y bien equilibrada por las notas aromáticas florales y cítricas. Deja una sensación frutal, fresca y muy persistente.

Maridaje: Pastas con salsas a base de crema. Pescados y frutos de mar.

PREMIOS COSECHAS ANTERIORES:

WINE SPECTATOR (August 2010): 85 pts Daily Pick

WINE ENTHUSIAST (November 2010): 87 pts Best Buy

www.bodegarucamalen.com

BODEGA
RUCA
MALEN



*Menu degustação de outono, com 5 passos, na Bodega Ruca Malen.
Almoço em 13/04/2012. Guia Eugénia.*