



Yauquén Malbec-Cabernet Sauvignon

Cosecha: 2010

Composición Varietal: Malbec 50% - Cabernet Sauvignon 50%

Viñedo: Ubicados en Valle de Uco. El rendimiento promedio es de 11.000 kilos por hectárea. La cosecha se realiza entre la tercer semana de Marzo y la segunda de Abril.

Altitud: 1.000 a 1.100 m.s.n.m.

Suelos: Franco-arenosos, pobres en materia orgánica. Muy bien drenados. Pedregosos en profundidad.

Alc. 13.40% | Acidez Total 5.60 g/l | pH 3.62

Vinificación: Recepción, descobajado y molido.

Maceración pre-fermentativa en frío a 8°C durante 5 días. Durante este período se realiza un pigeage diario para la extracción de aromas y color.

Fermentación: Una vez terminada la maceración en frío, se inoculan levaduras seleccionadas. La fermentación es conducida a una temperatura controlada de 24°C a 26°C en tanques de acero inoxidable. El tiempo de duración de la fermentación es en promedio de 8 a 10 días.

Maceración: El tiempo de maceración es de 12 días. Durante este período se realizan 4 remontajes diarios los primeros 4 días de maceración. El descube se realiza en promedio después de 10 a 14 días. La fermentación Maloláctica se realiza en tanque de acero inoxidable. Aproximadamente el 20% del vino pasa 6 meses en barricas de roble.

Notas de Cata: Color rojo con tonos violáceos. En la nariz se destacan aromas de frutos rojos, frutos secos y notas especiadas. Es jugoso, con frutos negros, todo en muy buen balance con su acidez y sus taninos dulces. Finalmente las notas tostadas y de caramelo le aportan complejidad y dulzura.

Maridaje: Carnes asadas, pastas con salsas a base de tomates, empanadas y platos con risotto.

www.bodegarucamalen.com

BODEGA
RUCA
MALEN



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