

4+



Wine Spectator



## Ruca Malén Cabernet Sauvignon

**Cosecha:** 2007 (Cabernet Sauvignon 90%, Petit Verdot 5%, Merlot 5%)

### Viñedos:

**Cabernet Sauvignon:** Parte de los viñedos ubicados en Lunlunta, Luján de Cuyo. Y en Vista Flores, Valle de Uco. De 12 años de edad en promedio. Conducidos en espaldero alto con un rendimiento de 9.000 kilos por hectárea. La cosecha se realizó la primer semana de Abril.

**Petit Verdot:** ubicado en Agrelo, Luján de Cuyo. El rendimiento es de 10.000 kilos por hectárea. Se cosechó la tercer semana de Abril.

**Merlot:** Ubicado en Tupungato, Valle de Uco. Rendimiento promedio de 9.000 kilos por hectárea. Cosechado la tercer semana de Marzo.

**Altitud:** entre 900 y 1.100 m.s.n.m.

**Suelo:** Lunlunta, Luján: Franco-Limoso. Profundo y bien drenado.

**Valle de Uco:** Franco arenoso, pedregoso en profundidad. Con muy buen drenaje y pobres en materia orgánica.

**Alc. 13,7% | Ac. Tartárico 5,50 g/l | pH 3,60**

**Elaboración:** Cosecha manual. Recepción en Bodega y selección de racimos. Molienda y encubado.

**Fermentación:** Después de la siembra de levaduras, la fermentación se realiza entre 26°C y 28°C durante 8 y 10 días.

**Maceración:** El tiempo de maceración es de 21 días. Se realizan 4 pisoneos diarios durante los primeros 5 días de fermentación combinados con 2 delestages en total. Cuando la fermentación termina, el tanque es rellenado con vino de idénticas características para macerar hasta los 21 días con el tanque lleno y los orujos sumergidos. Una vez cumplido el tiempo de maceración, se descuba separando el vino escurrido del que se obtiene por el prensado de los orujos. La fermentación maloláctica se realiza en tanques de Acero Inoxidable antes de la crianza en barricas.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble, 80% Francés y 20% Americano.

**Notas de Cata:** Rojo intenso. En nariz se destacan notas de frutos negros como moras y cassis, combinadas con notas especiadas, pimienta y pimientos. Los aromas de madera como vainilla, caramelo y tostado se funden con la fruta dando un conjunto complejo. De gran concentración en boca y a la vez elegante. De muy buen graso y taninos suaves. Largo y persistente en aromas frutados y de especias.

### PREMIOS:

WINE ADVOCATE PARKER (Issue 191): 87 pts

WINE SPECTATOR (July 31st 2010): 87 pts

WINE ENTHUSIAST (November 2010): 89 pts

[www.bodegarucamalen.com](http://www.bodegarucamalen.com)

BODEGA  
RUCA  
MALEN



PROVA DA SAFRA 2008.

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