



Ruca Malén Reserva de Bodega

Cosecha: 2009 (Cabernet Sauvignon 40% / Syrah 28% / Malbec 22% / Petit Verdot 10%)

Viñedos:

Cabernet Sauvignon: 40%; Origen: Vista Flores, Valle de Uco. Conducción: Espaldero Alto. Edad del Viñedo: 10 años. Altura del viñedo: 1100 m.s.n.m. Rendimiento: 8.000 kilos por hectárea.

Fecha de Cosecha: Primer semana de Abril.

Syrah: 28%; Origen: Agrelo, Luján de Cuyo. Conducción: Espaldero Alto. Edad del Viñedo: 12 años. Altura del viñedo: 1000 m.s.n.m. Rendimiento: 9.500 kilos por hectárea. Fecha de Cosecha: Tercer semana de Marzo.

Malbec: 22%; Origen: Altamira, Valle de Uco. Conducción: Espaldero Alto. Edad del Viñedo: 15 años. Altura del viñedo: 1050 m.s.n.m. Rendimiento: 9.000 kilos por hectárea. Fecha de Cosecha: Tercer semana de Marzo.

Petit Verdot: 10%; Origen: Agrelo, Luján de Cuyo. Conducción: Espaldero Alto. Edad del Viñedo: 10 años. Altura del viñedo: 1000 m.s.n.m. Rendimiento: 9.800 kilos por hectárea. Fecha de Cosecha: Tercer semana de Abril.

Alcohol 14,20% | Acidez Total: 5,70 g/l | pH 3,60

Vinificación de los componentes por separado: Cosecha Manual. Selección de racimos.

Antes de sembrar con levaduras se realiza una maceración pre-fermentativa a 8°C durante 5 días.

Durante este período se realizan 2 pigeages diarios.

Una vez concluida la maceración a frío, se siembra con levaduras seleccionadas. La fermentación es conducida a una temperatura de 28°C. Su duración es de aproximadamente 10 días.

El tiempo de maceración total es de entre 21 y 28 días en contacto con los hollejos de las uvas. Como trabajo de extracción se realizan 4 a 6 remontajes diarios durante los primeros 4 días de fermentación. Se asocian a estos trabajos 2 delestages en ese mismo período.

Después del descube, se realizan dos trasiegos y luego se bajan los componentes a barricas.

La fermentación Malo-láctica se realiza en barricas.

Crianza de los componentes por separado: 12 meses, 80% Roble Francés y 20% en Roble Americano de primer y segundo uso.

Corte o Assamblage: Se degustan todos los lotes de Ruca Malén en Barricas. Con la selección de los mejores se realiza el corte final.

Notas de Cata: De color rojo intenso. De Nariz intensa en aromas de frutos negros y rojos como moras y cerezas maduras del Malbec. Aparecen también notas especiadas y mentoladas del Cabernet Sauvignon y Syrah. El Petit Verdot aporta notas de frutos secos. En Boca es concentrado y carnoso. Sus taninos son dulces y en equilibrio con la acidez refrescante. De gran persistencia en boca.

www.bodegarucamalen.com

BODEGA
RUCA
MALEN



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