



International
Wine Cellar



Kinién Malbec

Cosecha: 2008

Viñedo: Ubicado en Vista Flores, Valle de Uco. Plantado en el año 1994, regado por goteo. El rendimiento es de 6.000 kilos por hectárea. La cosecha se realiza manualmente. Se cosechó el 14 de Abril del 2008.

Altitud: 1.100 m.s.n.m.

Suelo: Franco Arenoso pedregoso en profundidad, de muy buen drenaje.

Alc. 14.30% | Acidez Total 6.22 g/l | pH 3.60

Vinificación: Se transporta en cajas de 20 kilos. Recepción en Bodega y Selección manual de racimos y granos. Se realiza una maceración pre-fermentativa a 8°C durante 5 días. Durante este período se realizan dos pigeages diarios.

Fermentación: Luego de la maceración en frío, se siembra con levaduras seleccionadas. La fermentación alcohólica es conducida entre 26°C y 30°C en pequeños depósitos de acero inoxidable. La fermentación dura entre 8 y 10 días.

Maceración: El tiempo de maceración es de 28 días. La extracción de color y taninos se realiza de manera intensa los 4 primeros días de maceración. Se realizan en este período 5 pigeages manuales como trabajo de extracción asociados a dos delestages. Cuando la fermentación finaliza, se rellena el tanque con vino de la misma calidad para extender la meceración 28 días con el sombrero sumergido. Una vez terminada la meceración, se procede al descube donde se separa el vino escurrido del que se obtiene del prensado. La fermentación Maloláctica se realizó en barricas.

Ageing: 14 meses 90% en barricas de roble Francés nuevas y 10% en barricas de roble Americano nuevas. Luego del paso por barricas, se realizan los cortes, se clarifica con claras de huevo y se fracciona. Antes de salir al mercado, el vino pasa 12 meses en estiba.

Tasting Notes: De color rojo violáceo intenso y vivo. Gran concentración de frutos rojos y negros donde se destacan las ciruelas maduras y cerezas combinadas con notas de violetas. Aparecen notas de caramelo, vainilla y chocolate bien integradas con la fruta. De gran volumen y elegancia, sus taninos son dulces y su acidez fresca. De gran persistencia aromática.

PREMIOS (incluidos premios a cosechas anteriores):

ARGENTINE WINE AWARDS 2011 : Medalla de Plata

WINE ADVOCATE PARKER: 89 pts.

INTERNATIONAL WINE CELLAR ST (Issue 148): 90 pts.

ARGENTINE WINE AWARDS 2009: Medalla de Oro



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