



Ruca Malén Syrah

Cosecha: 2008 (Syrah 100%)

Viñedo: Ubicado en Agrelo, Luján de Cuyo. Plantado en 1999. Conducido en espaldero alto con un rendimiento promedio de 9.500 kilos por hectárea. Cosechado la Tercer semana de Marzo.

Altitud: 1.080 m.s.n.m.

Suelo: De textura franco-limoso. Profundo con buen drenaje.

Alcohol: 14.4% | Acidez Total: 6.05 g/l | pH 3.54

Vinificación: Luego de la recepción de la uva en bodega se realiza una selección de racimos. Se descobaja y se carga el tanque de maceración. 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.

Fermentación: 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.

Maceración: El tiempo de maceración total es de 21 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. Cuando la fermentación termina, se rellena el tanque con vino de la misma calidad para cumplir los 21 días de maceración con el tanque lleno.

Finalmente se descuba y se separa el vino de gota del vino de prensa. En este producto se utiliza solamente el vino gota.

La fermentación Maloláctica se realiza en los tanques antes de la crianza en barricas.

Crianza: 12 meses, 80% Roble Francés y 20% en Roble Americano de primer, segundo y tercer uso.

Notas de Cata: Rojo intenso, con reflejos violáceos y azules. En la nariz se destacan frutos rojos y negros combinados con notas especiadas y mentoladas. La crianza en barricas le confieren notas ahumadas y tostadas que armonizan con el carácter frutal y especiado del vino. En la boca es jugoso, fresco y frutal. Los taninos son dulces y en equilibrio con la acidez. De gran persistencia de aromas y sabores.

Maridaje: Este vino armoniza muy bien con carnes de caza, salsas especiadas, quesos aromáticos y vegetales como zanahorias y remolachas.

PREMIOS (incluidos premios a cosechas anteriores):

ARGENTINA WINE AWARDS 2011: Medalla de Plata

WINE ADVOCATE PARKER (Issue 191): 88 pts.

www.bodegarucamalen.com

BODEGA
RUCAMALEN



Sopa de centolla e sopa de legumes. Almoço em 04/10/2012, Ushuaia, Argentina.