



Wine Spectator

International Wine Cellar



Decanter world wine awards



Ruca Malén Malbec

Cosecha: 2008 (Malbec 100%)

Viñedo: Malbec: 55% de las uvas provienen de Agrelo, Luján de Cuyo. El viñedo fue plantado en 1994. Está conducido en espaldero alto. El rendimiento es de 9.500 kilos por hectárea. Se cosechó la primer semana de Abril.

El 45% restante proviene de viñedos ubicados en el Valle de Uco. Conducidos en espaldero alto y con un rendimiento promedio de 9.000 kilos por hectárea. La fecha de cosecha de estas uvas fue la segunda semana de Abril.

Altitud: entre los 950 y los 1.100 m.s.n.m.

Suelo: Lujan: Profundo, franco limoso, pedregoso en profundidad. De buen drenaje.

Valle de Uco: De textura Franco- Arenoso a Arenosos. Pedregosos y pobres en materia orgánica. De muy buen drenaje.

Alcohol 14,20% | Acidez Total: 5,50 g/l | pH 3,63

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: De color rojo violáceo intenso. Se destacan en Nariz frutos rojos como ciruelas y cerezas maduras combinados con notas florales de Violetas, típicas del Malbec. En Boca es concentrado, frutal y jugoso. Sus taninos son dulces y en equilibrio con la acidez refrescante. De muy buena persistencia en boca.

PREMIOS (incluidas cosechas anteriores):
 WINE ADVOCATE PARKER (Issue 191): 88 pts
 WINE SPECTATOR (Julio 2010): 87 pts
 WINE ENTHUSIAST (Diciembre 2010): 89 pts
 INTERNATIONAL WINE CELLAR ST: (Issue 148): 88 pts
 DECANTER (2009 Edition): Medalla de Oro
 ARGENTINA WINE AWARDS 2010: Medalla de Plata

www.bodegarucamalen.com

BODEGA
**RUCA
 MALEN**



PROVA DA SAFRA 2010

*Bife de chorizo, asado de tiras y papas suflê.
 Jantar em 05/10/2012, El Palacio de las Papas Fritas, Buenos Aires, Argentina.*