



## Yauquén Malbec-Cabernet Sauvignon

**Cosecha:** 2010

**Composición Varietal:** Malbec 50% - Cabernet Sauvignon 50%

**Viñedo:** Ubicados en Valle de Uco. El rendimiento promedio es de 11.000 kilos por hectárea. La cosecha se realiza entre la tercer semana de Marzo y la segunda de Abril.

**Altitud:** 1.000 a 1.100 m.s.n.m.

**Suelos:** Franco-arenosos, pobres en materia orgánica. Muy bien drenados. Pedregosos en profundidad.

**Alc. 13.40% | Acidez Total 5.60 g/l | pH 3.62**

**Vinificación:** Recepción, descobajado y molido.

**Maceración pre-fermentativa** en frío a 8°C durante 5 días. Durante este periodo se realiza un pigeage diario para la extracción de aromas y color.

**Fermentación:** Una vez terminada la maceración en frío, se inoculan levaduras seleccionadas. La fermentación es conducida a una temperatura controlada de 24°C a 26°C en tanques de acero inoxidable. El tiempo de duración de la fermentación es en promedio de 8 a 10 días.

**Maceración:** El tiempo de maceración es de 12 días. Durante este periodo se realizan 4 remontajes diarios los primeros 4 días de maceración. El descube se realiza en promedio después de 10 a 14 días. La fermentación Maloláctica se realiza en tanque de acero inoxidable. Aproximadamente el 20% del vino pasa 6 meses en barricas de roble.

**Notas de Cata:** Color rojo con tonos violáceos. En la nariz se destacan aromas de frutos rojos, frutos secos y notas especiadas. Es jugoso, con frutos negros, todo en muy buen balance con su acidez y sus taninos dulces. Finalmente las notas tostadas y de caramelo le aportan complejidad y dulzura.

**Maridaje:** Carnes asadas, pastas con salsas a base de tomates, empanadas y platos con risotto.

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

BODEGA  
RUCA  
MALEN



*Croquetes de bacalhau e saladas. Jantar em 16/10/2013.*