



Yauquen Malbec

Cosecha: 2010 (Malbec 100%)

Viñedo: Ubicados en Valle de Uco. Viñedos en promedio de 10 años. El rendimiento promedio es de 12.000 kilos por hectárea. La cosecha se realiza entre la tercer semana de Marzo y la segunda de Abril.

Altitud: 1.100 metros.

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

Alcohol: 13.90% | **Acidez Total:** 5.25 g/l | **pH:** 3.65

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 12 a 14 días.

La fermentación Maloláctica se realiza en tanque de acero inoxidable. El 20% del vino pasa 6 meses en barricas de roble.

Notas de Cata: Color rojo violáceo intenso. En la nariz se destacan aromas de cerezas y ciruelas frescas junto con notas florales que nos recuerdan violetas. Es jugoso, cargado de frutos rojos todo en muy buen balance con su acidez y sus taninos firmes y dulces que dan a este vino excelente estructura. Sutiles notas tostadas, caramelo y vainilla aportan complejidad y hacen a este vino redondo y jugoso.

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

PREMIOS COSECHAS ANTERIORES:

WINE ADVOCATE PARKER (Issue 191): 86 pts

WINE SPECTATOR (July 31st 2010): 86 pts

WINE ENTHUSIAST (December 2010): 88 pts

INTERNATIONAL WINE CELLAR ST: (Issue 148): 87 pts

DECANTER (2009 Edition): Silver Medal

AWA (2010 Edition): Silver

BODEGA
RUCA
MALEN

www.bodegarucamalen.com



PROVA DA SAFRA 2012.

Carne grelhada com saladas. Jantar em 23/12/2013.