



Yauquen Cabernet Sauvignon

Cosecha: 2010 (Cabernet Sauvignon 100%)

Viñedos: Ubicados en Agrelo y Valle de Uco. De 10 años en promedio. Conducidos en espaldero alto. El rendimiento promedio es de 12.000 kilos por hectárea. Las uvas son cosechadas entre la última semana de Marzo y la primer semana de Abril.

Altitud: Viñedos ubicados entre los 1.000 m. y 1.100 m.

Suelos: Valle de Uco: Arenosos a franco-arenosos. Muy bien drenados, pedregosos en profundidad. Pobres en materia orgánica.

Agrelo: Profundos, franco-limosos. De buen drenaje.

Alcohol: 13.40% | Acidez Total: 5.60 g/l | pH: 3.58

Vinificación: Cosechado a mano. Transporte hasta la bodega en bins. Recepción, descobajado y molido.

Fermentación: 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 de maceración.

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

Notas de Cata: Rojo intenso con tonos violetas. En la nariz se destacan notas de frutos negros como la grosella y notas especiadas como el pimiento. Fresco y vibrante, sus taninos son dulces y dan a este vino estructura y cuerpo. En la boca es largo, jugoso y persistente. Sutiles notas de caramelo y vainilla de su añejamiento hacen a este vino redondo y fácil de beber.

Maridaje: Marida muy bien con carnes y pastas acompañadas de salsas especiadas y hongos.

PREMIOS (incluidos premios a cosechas anteriores):
 ARGENTINE WINE AWARDS 2011: Medalla de Plata
 WINE ADVOCATE PARKER (Issue 191): 86 pts

www.bodegarucamalen.com

BODEGA
**RUCA
 MALEN**



*Nhoque ao molho funghi com camarões grelhados.
 Jantar de Natal em 25/12/2013, com Filhos & Cias.*