



Yauquén Malbec-Cabernet Sauvignon

Cosecha: 2007.

Variedad: 50% Malbec - 50% Cabernet Sauvignon.

Origen: Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza.

Vinificación: Cosecha manual entre la 2da quincena de Marzo y mediados de Abril.

Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable.

Uso de levaduras seleccionados.

Maceración corta de 1 semana a 12 días.

Fermentación maloláctica.

Descube y crianza 7 meses en madera (30% del corte en barricas de 3º y 4º uso).

Cortes, clarificaciones y fraccionamiento.

Estiba: 4 meses antes de salir al mercado

Contenido Alcohólico: 14,0 %v/v.

Acidez: 5,10 gramos/litro (Ác. Tartárico) pH 3,60.

Azúcar Residual: 2,00 gramos/litro.

Producción: 100.000 botellas.

Primer año de producción: 2004.

Notas de cata:

Vista: Color rojo intenso, con reflejos violáceos.

Nariz: Intensa y frutada. Se destacan aromas de frutos rojos frescos, cerezas, ciruelas y notas florales como violetas propias del Malbec combinadas con notas de especias dulces y pimienta propias del Cabernet Sauvignon que dan complejidad al conjunto.

Boca: Su entrada es fresca y suave. Le sigue una intensa sensación frutal que recuerda a frutas rojas. Su acidez en buen balance con los taninos dulces y redondos hacen un conjunto fácil de beber. Su final es persistente, con notas de cerezas y un lado especiado.

*Bolinhos de bacalhau e Camarão empanado com arroz de brócolis.
Jantar em Salvador (BA), 19/10/2011 no Restaurante Yemanjá.*

www.bodegarucamalen.com

BODEGA
**RUCA
MALEN**

