Ruca Malen Malbec - Safra 2012



Características:
Safra: 2012
Produção: 220.000 garrafas

Origem das uvas:

55% das uvas são provenientes de um vinhedo localizado no Vale do Uco, plantado em 1992. O restante provém da região de Agrelo, em Luján de Cuyo, plantado em 1994. A colheita nos dois vinhedos ocorreu durante o mês de Abril.

Vinificação:

Foi realizada uma maceração pré fermentativa sob temperatura de 08ºC durante 05 dias. Logo de terminada a maceração a frio, o mosto passou pela fermentação com leveduras selecionadas, numa temperatura de 28º. A fermentação durou aproximadamente 10 dias e o tempo total de maceração foi de 21 dias.
Para uma maior extração aromas e cor, foram realizadas de 04 a 06 remontagens diárias nos primeiros quatro dias de fermentação. Após, realizou-se a fermentação maloláctica em tanques, antes do engarrafamento.

Envelhecimento:

12 meses em barricas, sendo 80% carvalho francês e 20% americano de segundo e terceiro ano.

Análise de laboratório:
Álcool: 14.5%
Acidez: 5,40 g/l
Açúcar Residual: 3,62 g/l

Notas de degustação:

Cor com nuances de vermelho e rubi intenso. Destacam-se aromas de frutas vermelhas como ameixas e cerejas, combinados com notas florais e herbáceas. No paladar é um vinho concentrado e intenso, com acidez refrescante e muito elegante. Um vinho encorpado e com ótima persistência em boca.

Harmonização:

ideal para acompanhar carnes assadas, principalmente cordeiro.

Potencial de guarda: 07 anos ou mais, se bem armazenado.