

## Ruca Malen Cabernet Sauvignon - Safra 2011

### Características:

Safra: 2011

Produção: 45.300 garrafas

**Origem das uvas:** As uvas são provenientes de um vinhedo localizado plantado em 1999, no Valle do Uco. O sistema de condução é espaldeira alta e o rendimento médio é de 9.000Kg por hectare. A colheita foi realizada na primeira semana de Abril.

**Vinificação:** A fermentação foi realizada com leveduras selecionadas, sob temperatura de 28°C. Sua duração foi de aproximadamente 10 dias, em tanques de aço inoxidável. O tempo total de maceração foi de 21 dias em contato com as borras.

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 de 2º e 3º uso, sendo 85% carvalho francês e 15% americano de segundo e terceiro ano.

### Análise de laboratório:

Álcool: 14.3%

Acidez: 6,0 g/l

Açúcar Residual: 3,22 g/l

**Notas de degustação:** Cor vermelha brilhante. Destacam-se aromas de especiarias como pimenta preta, toques herbáceos e de vegetais como pimentão verde que combinam perfeitamente com os típicos aromas de frutas da Cabernet Sauvignon. A madeira lhe outorga delicadas notas de caramelo e tostado que dão complexidades aromáticas a este excelente vinho. Em boca é um vinho intenso, com acidez equilibrada e taninos doces e elegantes.

**Harmonização:** ideal para acompanhar carnes assadas e massas com molhos condimentados.

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

