



Kinién Cabernet Sauvignon

Cosecha: 2007 (Cabernet Sauvignon 100%)

Viñedos:

Ubicados en Vista Flores. Viñedo plantado en 1.999. Rendimiento promedio de 5.000 kg por hectárea. Cosechado manualmente la segunda semana de Abril.

Altitud: 1.100 m.s.n.m.

Suelo: Textura franco-arenosa. Pedregoso, con muy buen drenaje. Pobre en materia orgánica.

Alc. 14.2% | Acidez Total (Tartárico) 5.81 g/l | pH 3.66

Vinificación: Cosecha y transporte en cajas de 20 kg. Recepción en Bodega, selección de racimos, decobajado y carga en pequeños tanques de acero inoxidable por gravedad.

Fermentación: Una vez cargado el tanque con las uvas descobajas y molidas, se siembran levaduras seleccionadas para dar comienzo a la fermentación alcohólica. Esta es conducida a temperatura controlada entre 26°C y 28°C. El tiempo de duración es de entre 8 y 10 días.

Maceración: Maceración de 28 días en total. Se realizan 5 piegeages manual diarios combinados con dos delestages durante los primeros 4 días de maceración. Cuando la fermentación termina, el tanque se rellena y se deja el sombrero sumergido hasta el fin de la maceración. Luego de cumplir los 28 días se realiza el descube y prensado. El vino de gota se separa del vino prensa. La fermentación maloláctica se realizó en tanque antes de pasar el vino a barricas.

Crianza: 16 meses, 100% en roble francés.

Notas de Cata: Rojo intenso, con tonos violáceos. Nariz potente en aromas de frutos negros y rojos como cassis y moras, que aparecen combinadas con notas especiadas de pimienta y pimientos. Los aromas de la madera como tostados y caramelo se funden dando una gran complejidad aromática. En la boca es concentrado, con gran volumen. Los taninos son dulces y junto a la acidez dan relieve a este vino. De gran persistencia aromática, potente y a la vez elegante.

PREMIOS:

WINE ADVOCATE PARKER: 89 pts.

www.bodegarucamalen.com

BODEGA
RUCA
MALEN

