



Ruca Malén Merlot

Cosecha: 2007 (Merlot 100 %)

Viñedos:

Merlot: Ubicado en Tupungato. Plantado en el año 2000. Conducido en espaldero alto. El rendimiento es de 9.000 kilos por hectárea. Regado por goteo. La cosecha se realizó la tercer semana de Marzo de 2007.

Altitud: 1100 m.s.n.m.

Suelo: Franco arenoso, pedregoso en profundidad. Pobre y bien drenado.

Alc. 13,70 % | Ac. Tartárico 5,70 g/l | pH 3,58

Elaboración: Cosecha manual. Recepción en Bodega y selección de racimos. Molienda y encubado. Maceración prefermentativa en frío durante 5 días a 8°C con 1 pisoneo diario.

Fermentación: Después de la siembra de levaduras, la fermentación se realiza entre 26°C y 28°C durante 8 y 10 días.

Maceración: El tiempo de maceración es de 21 días. Se realizan 4 pisoneos diarios durante los primeros 5 días de fermentación combinados con 2 delestages en total.

Cuando la fermentación termina, el tanque es relleno con vino de idénticas características para macerar hasta los 21 días con el tanque lleno y los orujos sumergidos.

Una vez cumplido el tiempo de maceración, se descuba separando el vino escurrido del que se obtiene por el prensado de los orujos. La fermentación maloláctica se realiza en tanques de Acero Inoxidable antes de la crianza en barricas.

Crianza: 12 meses en barricas de roble, 80% Francés y 20% Americano.

Notas de Cata: Rojo intenso y brillante. Potente aromáticamente. Predominan aromas de especias, pimienta y frutos secos en balance con algunas notas frutales frescas como guindas y frutos negros. Se suman notas terrosas, vainilla, caramelo y ahumados de la madera que agregan complejidad. En la boca es vivo, jugoso y refrescante. Los taninos están presentes dando relieve y textura. Muy persistente aromáticamente.

www.bodegarucamalen.com

BODEGA
**RUCA
MALEN**

