Ruca Malen Petit Verdot - Safra 2010



Vinhedos:
70% Agrelo, Luján de Cuyo. Plantado no ano de 2000 e conduzido em espaldero alto.Rendimento médio de 10.000 kg por hectare. A colheita foi realizada manualmente na terceira semana de Abril.
30% Valle de Uco. Plantado no ano de 2004 e conduzido em espaldero alto. Rendimento médio de 10.000 kg por hectare. A colheita foi realizada manualmente na quarta semana de Abril.

Altitude:
1.050 metros acima do nível do mar

Solo:
Profundo, franco limoso e de boa drenagem.

Análise de laboratório:
Álcool: 14,00%
Acidez: 6,20 g/l
pH: 3,65

Vinificação:
Após a maceração a frio, são inoculadas leveduras selecionadas. A fermentação é conduzida a uma temperatura controlada entre 26°C e 28°C com duração aproximada de 10 dias. O tempo de contato com a casca é de 28 dias. Como trabalho de extração, são realizados 4 pigeages diários de maneira manual durante os 4 primeiros dias de fermentação, junta a isto são combinados duas delestages. Quando terminada a fermentação, o tanque é preenchido para prolongar a maceração durante 28 dias. Logo após a descuba, é separado o vinho de gota do vinho de prensa. A fermentação malolática se realiza em tanques de aço inoxidável antes de ir para barrica.

Envelhecimento:
Permaneceu durante 12 meses em barris de carvalho, sendo 80% carvalho francês e 20% americano(1°, 2° e 3° uso).

Notas de degustação:
Cor vermelho violeta intensa e brilhante. As notas de frutas vermelhas, ameixas e amoras combinadas com os aromas de caramelo, baunilha e moca, aportados pela madeira, proporcionam um vinho de grande complexidade aromática. Acidez presente e bem equilibrada. Os taninos são doces e bem equilibrados com a doçura da fruta e da madeira.

Combinação:
Carnes vermelhas assadas e queijos maduros.