



EXTRA BRUT
Millésime



COSECHA

Manual. 19 al 22 de febrero 2015.

COMPOSICIÓN

55% Chardonay y 45% Pinot Noir.

APELACIÓN

San José, Tupungato, Valle de Uco.

TERROIR

Las uvas de este espumante provienen de la región de Tupungato en Valle de Uco, a una altura de 1.200 m.s.n.m. Una zona aluvial, de condiciones secas y gran amplitud térmica, lo que favorece a la presencia de un adecuado nivel de acidez en la uva y ayuda a mantener los componentes aromáticos de la variedad. El suelo es de textura arenosa, esquelético y profundo, lo que permite obtener vinos coloreados y altamente estructurados.

CICLO VEGETATIVO

El 2015 fue un año de rendimientos medios a altos. En los primeros días de diciembre, una helada afectó la floración y redujo la producción esperada. La brotación se anticipó 15 días y de esta manera también se adelantaron la floración, el envero y la madurez de las uvas. A principios de febrero comenzó un periodo de gran cantidad de lluvias con intermitencias que duró hasta fines de marzo. En estas condiciones, la fecha de cosecha fue determinante para obtener uvas sanas resignando algo de madurez.

CRIANZA

Método Champenoise. Reposo de 40 meses sobre levaduras.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 12,5%

Acidez 7,5 g/l

pH 3,2

Azúcar 6,0 g/l

NOTAS DE CATA

A la vista de color amarillo brillante con tonos dorados y cobrizos. En nariz es intenso y complejo, con aromas a frutos secos y sutiles notas a cáscara de naranja y frutos rojos. Sus 40 meses sobre levaduras nos dan aromas lácteos, una gran cremosidad y volumen en boca. Persistente de acidez equilibrada, fresco con retrogustos a flores blancas, cítricos y manzana verde, con un final de pan tostado.

RUCA MALEN
MENDOZA ARGENTINA

WWW.BODEGARUCAMALEN.COM