



- CHARDONNAY -
2020



VENDIMIA

Manual. 19 del febrero 2020.

COMPOSICIÓN

100% Chardonnay.

ORIGEN

Los Sauces, Tunuyán.

TERROIR

Suelo arenoso-franco, con mezcla de piedras pequeñas a medianas y canto rodado en profundidad.

CICLO VEGETATIVO

Este ciclo se caracterizó por tener un mes de Septiembre frío, que afectó sobre todo variedades de brotación tempranas y zonas más cálidas. Se registraron precipitaciones de muchos mm en el mes de Noviembre, durante el período de floración, lo que produjo que algunas variedades blancas y el Malbec tuvieron menos granos por racimo por ser afectado el cuaje en el momento de formación de la baya. Las temperaturas máximas de los meses de Noviembre, Diciembre y Marzo fueron muy altas lo que produjo un adelanto histórico en la madurez de las uvas y en el inicio de la cosecha, entre 15 a 25 días más temprano del promedio histórico. Con buenas temperaturas estivales y una amplitud térmica considerable hizo que se alcanzara una correcta madurez de las uvas, tanto en el tenor azucarino como en la madurez fenólica. Ésto se vio reflejado en las pieles de las bayas dando excelentes colores en los vinos tintos sumado a taninos dulces y amables.

CRIANZA

Fermentado en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, sin fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

De color amarillo con leves reflejos verdes. En nariz posee buena intensidad, con aromas a cítricos, fruta y flores blancas y suaves notas herbales. Con acidez refrescante y final persistente.

RUCA MALEN
MENDOZA ARGENTINA

WWW.BODEGARUCAMALEN.COM