



- MALBEC -  
2020



#### **VENDIMIA**

Manual. del 15 y el 20 de marzo 2020.

#### **COMPOSICIÓN**

100% Malbec.

#### **ORIGEN**

Luján de Cuyo y Valle de Uco.

#### **TERROIR**

Agrelo: suelo aluvial, pobre en materia orgánica. Suelo franco arenoso con una composición rocosa y pedregosa.

Valle de Uco: franco aluvial y arenoso, rocoso en profundidad. Pobre, con muy buen drenaje.

#### **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**

Fermentación en tanque de acero inoxidable y piletas de hormigón, crianza con 6 meses de contacto en roble francés.

#### **NOTAS DE CATA**

Vino de color rojo violáceo. Aromáticamente, expresa frutos rojos y negros, especias y suaves notas florales que recuerdan a violetas. En boca se presenta fresco, con taninos suaves y redondos, con largo final de boca.

**RUCA MALEN**  
MENDOZA ARGENTINA

[WWW.BODEGARUCAMALEN.COM](http://WWW.BODEGARUCAMALEN.COM)