



TERROIR SERIES

- PINOT NOIR -
2019



VENDIMIA

Manual. 5 de abril, 2018.

COMPOSICIÓN

100% Pinot Noir.

APELACIÓN

Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco.

TERROIR

suelo areno-franco, con contenido de caliza activa en todo el perfil y presencia de canto rodado en profundidad. Pobre de materia orgánica.

CICLO VEGETATIVO

El invierno del año 2018 fue el más frío de las últimas 4 temporadas con respecto a las temperaturas mínimas en los meses de invierno, sobretodo en la zona Centro y Valle de Uco lo que ayudó a una buena acumulación de horas de frío para luego tener una brotación muy pareja. Hubo poca acumulación de nieve en la cordillera lo que redujo gravemente la cantidad de agua disponible para las fincas con riegos superficiales.

La brotación a fines de Septiembre, principios de Octubre fue excelente. Brotaron todas las yemas dejadas en la poda por lo que la producción de los viñedos en general fue buena. Hubo una helada leve a principios de Octubre 2018 que afectó un poco a algunas variedades blancas que ya estaban brotando y afectó en algunos casos al Malbec, no viendo daños visibles en el momento de la helada pero luego se vieron racimos de Malbec más pequeños y con menos granos en algunas fincas de Agrelo y del Valle de Uco.

Fue una temporada con muchas menos precipitaciones que la 2015-2016 y que la 2016-2017, lo que favoreció a una excelente sanidad y calidad de la uva hasta el fin de cosecha.

En los meses de Marzo y Abril también se registraron buenas amplitudes térmicas diarias, lo que contribuyó a la concentración de color en las pieles de variedades tintas.

CRIANZA

Elaboración: 17 días de maceración con levaduras seleccionadas y fermentación maloláctica completa con bacterias indígenas. Con 12 meses en barricas, 10% nuevo francés y 90% 2 y 3 uso francés.

NOTAS DE CATA

A la vista de color rojo rubí con suaves tonalidades violáceas. En nariz es complejo, con aromas a frutas rojas y frescas como frutillas y ciruelas negras, notas a hierbas frescas y un toque mineral. Su paso por madera, le aporta notas sutiles de chocolate y caramelo. En boca, es de entrada suave y fresca. Con el aporte de taninos suaves que acompañados por la acidez del vino le dan estructura y redondez, terminando con un buen largo de boca.

RUCA MALEN
MENDOZA ARGENTINA

WWW.BODEGARUCAMALEN.COM