

KINIEN

Lote Único

- MALBEC -
2018

VENDIMIA

Manual. 03 de abril, 2018.

COMPOSICIÓN

100% Malbec.

ORIGEN

Los Chacayes, Tunuyan, Valle de Uco .

TERROIR

Suelo pobre, con textura arenosa de partículas gruesas mezclado con grava. En todo el perfil se ven cantos rodados medianos a grandes generando gran porosidad y excelente drenaje del agua de riego y de lluvia. Muy pobre en materia orgánica que permite un vigor controlado en las plantas.

CICLO VEGETATIVO

Esta temporada se caracterizó por tener un invierno con temperaturas históricas normales, ciclos fenológicos en fechas también normales a lo histórico, pero con una helada general el 13 de Octubre que afectó varias hectáreas de viñedo en Mendoza. A pesar de este evento climático las producciones fueron, en general, mayores a las últimas 3 cosechas. Hubo olas de calor por encima de los 38°C en las últimas semanas de Enero y las primeras de Febrero. Las máximas de Marzo y Abril también fueron altas en contraposición con las mínimas, que fueron las más bajas con respecto a las últimas 4 cosechas. Esto ayudó a tener mayor amplitud térmica entre el día y la noche en los meses de maduración de la uva, lo que favoreció la mayor concentración de polifenoles en las pieles de las bayas. Las precipitaciones llegaron a un promedio anual histórico entre los 250-280 mm anuales, muy inferior a lo precipitado en las 3 temporadas anteriores, lo que permitió que los racimos tuvieran una excelente sanidad hasta cosecha. La calidad de los vinos de esta vendimia fue excelente, con buenos rendimientos en los viñedos.

CRianza

Maceración de 23 días. 100% del vino conservado 14 meses en barricas, 35% Barricas de primer uso Frances y 5% barricas de primer uso americano, y 60 % de segundo uso. Fermentado con levaduras seleccionadas y 100% fermentación maloláctica con bacterias indígenas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 14,5%

Acidez 5,5 g/l

pH 3,7

Azúcar 2,6 g/l

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí oscuro. En nariz tiene gran carácter frutado y elegante, con notas a frutas negras maduras como ciruelas y cerezas. Su crianza aporta notas a café tostado y chocolate. De entrada en boca amable, equilibrado y con notas que confirman lo percibido en nariz, de acidez media equilibrada con los taninos maduros. Jugoso y con un final de buena persistencia que invita a seguir tomando.



RUCA MALEN
MENDOZA ARGENTINA

WWW.BODEGARUCAMALEN.COM