

RUCA MALEN

CAPÍTULO DOS

MALBEC

2022



El Capítulo Dos nos invita a develar la diversidad del mundo del vino a través de distintos varietales. Desafiar nuestros sentidos para explorar vinos enérgicos, con nuevas expresiones, aromas y texturas.

· VARIETAL

100% Malbec

· APELACIÓN

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.

· VIÑEDO

Este vino proviene de diferentes regiones de Mendoza donde los suelos son de origen aluvional, profundos y pobres. Cada uno aporta texturas y aromas diferentes a nuestros vinos logrando mayor complejidad en el corte final.

· VINIFICACIÓN

Cosecha manual. Luego de una rigurosa selección en bodega, cada componente se vinifica por separado en bins, piletas de hormigón y tanques de acero inoxidable. Algunos componentes, según su origen, poseen entre 5% a 10% de racimos enteros para aportar complejidad y textura. Se realiza una maceración en frío los primeros 3 a 5 días, y luego se fermenta a temperaturas entre 26 a 28°C. Las maceraciones van de 10 a 20 días en total, siempre estando muy atentos a los trabajos de extracción en búsqueda de taninos suaves. El 43% del vino se añeja en tanques de acero inoxidable y el 57% restante en barricas de roble francés de distintos usos durante 12 meses.

· NOTAS DE CATA

De un intenso color rojo violáceo, este malbec vibrante nos deleita con aromas a frutos negros frescos y notas florales como violeta y lavanda. Al paladar es aterciopelado, con notas de frambuesas y cereza negra. En boca es amplio, suave y de taninos finos, con notas de especias y grafito que dan complejidad. Es un vino elegante, equilibrado y de persistente final.