

RUCA MALEN

CAPÍTULO TRES

CHARDONNAY

2022



Cuando conectamos con la naturaleza y logramos interpretarla, descubrimos diversas expresiones propias de cada terroir. En este capítulo, te mostramos cómo a través de la técnica, creamos vinos con estilos distintos y sorprendentes.

Buscando la expresión más compleja de la variedad, este vino muestra la conexión entre la fruta y la barrica, dando frescura, equilibrio y elegancia.

· VARIETAL

100% Chardonnay

· APELACIÓN

Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza (1.100-1.200 msnm)

· VIÑEDO

Viñedo en Los Chacayes, a 1.150 msnm, con suelos de origen aluvional, francoarenoso y pedregoso en profundidad. Buen drenaje, baja retención de humedad y pobre en materia orgánica. Este terroir nos permite obtener blancos con buena frescura, textura y elegancia.

· VINIFICACIÓN

Cosecha manual y selección rigurosa en viñedo y en bodega. Los racimos enteros se prensan a presiones suaves y luego se realiza un desborre estático con frío. A las 24 horas se trasiega a barricas de 225 y 500 litros donde se realiza la fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura de entre 15-20°C haciendo battonage periódicamente. Fermentación maloláctica parcial. Este vino se añeja durante 8 meses en barricas de roble francés de diferentes tamaños y usos. Durante esta etapa se realiza battonage para dar volumen en boca y complejidad (50% segundo uso, 50% tercer uso) en barricas de 225 y 500 litros.

· NOTAS DE CATA

Tonos amarillos y verdes, con destellos dorados. En nariz es fresco, con notas de fruta amarilla y flores blancas, madre selva, duraznos sutiles, frutos tropicales y ananá. En boca es un vino intenso, muestra un buen equilibrio entre cremosidad y acidez, que repite los aromas percibidos en nariz.