

RUCA MALEN

CAPÍTULO TRES

MALBEC CENTENARIO

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.

Entendiendo el suelo y buscando su mejor expresión, creamos este Malbec conservado en ánforas de concreto, para potenciar su textura y personalidad.

• VARIEDAD

100% Malbec

• APELACIÓN

Las Compuertas, El Cepillo y Villa Bastias, Mendoza.

• VIÑEDOS

Viñedos en Las Compuertas, El Cepillo y Villa Bastias, plantados hace más de 100 años, siendo reflejo del legado de nuestros antepasados. Son viñas con suelos profundos y pobres de origen aluvional, ubicados en diferentes regiones de Mendoza, con perfiles que van de franco arcillosos a franco arenosos, pedregosos a diferentes profundidades.

• VINIFICACIÓN

Cosecha manual y selección rigurosa en viñedo y en bodega. Una vez despalilladas, las uvas se llevan a los tanques por gravedad a través de cubones. Se realiza una maceración en frío durante los primeros días, para extraer aromas y color. Luego, comienza la fermentación realizando suaves movimientos de extracción. Maceración post fermentativa, buscando mayor volumen y suavidad en boca. La fermentación maloláctica se hace en barricas de roble francés con bacterias indígenas.

El vino es añejado en barricas de roble francés durante 14 meses.

• NOTAS DE CATA

Aromas a frutos rojos y flores como violeta y lavanda combinados con pimienta negra y suaves notas de tabaco y chocolate, que reflejan la elegancia y equilibrio de uvas provenientes de viñedos históricos en diferentes terroirs de Mendoza. En boca es sucroso, con buen balance y concentración, de gran complejidad y taninos aterciopelados.