

RUCA MALEN

CAPÍTULO DOS

CORTE DE BLANCAS

2021



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.

· **VARIEDAD**

80% Sauvignon Blanc - 20% Semillon.

· **APELACIÓN**

Gualtallary y Villa Bastías, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

· **VIÑEDOS**

Viñedos en Gualtallary y Villa Bastias, con suelos de origen aluvional. El Sauvignon Blanc proviene de un suelo arenoso, con presencia de calcáreos y canto rodado en profundidad. El Semillon proviene de un suelo arcilloarenoso, con lecho de cantos rodados.

· **VINIFICACIÓN**

Cosecha manual y selección en viñedo y en bodega. El Sauvignon Blanc se fermenta evitando el contacto con oxígeno, en tanque de acero inoxidable; y luego es añejado en huevos de hormigón por 7 meses. Por otro lado, el Semillon fermenta y se añeja 7 meses en barricas de roble francés. Un mes antes del embotellado se realiza el corte, y se añeja un mes mas en el huevo de hormigón.

· **NOTAS DE CATA**

Amarillo verdoso con reflejos acerados. De aromas frescos, se destacan sus notas a frutos cítricos y herbales, al abrirse aparecen flores blancas y mineralidad. Complejo, con acidez vibrante bien balanceada y una hermosa textura al final.