

RUCA MALEN

CAPÍTULO DOS

PINOT NOIR

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**

100% Pinot Noir.

· **APELACIÓN**

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

· **VIÑEDOS**

Viñedos en Gualtallary, a 1.350 msnm, de clima frío gracias a la altura de su ubicación, al pie de la cordillera de los Andes. Suelos de origen aluvional y perfil arenoso y pedregoso, con gran presencia de calcáreos.

· **VINIFICACIÓN**

Cosecha manual y selección en viñedo y bodega. Luego, fermenta en pequeñas vasijas y tanques de acero inoxidable, llenados por gravedad y con algo de racimos enteros. Se realiza una maceración en frío los primeros días, para extraer color y fruta. Luego comienza la fermentación alcohólica, donde se realizan pisoneos suaves para una extracción delicada.

Guarda en barricas de roble francés durante 10 meses.

· **NOTAS DE CATA**

Color rojo rubí. Es puro y complejo en nariz, con aromas que recuerdan a frambuesas, arándanos y toques herbales; combinados con notas de te negro y grafito. En boca es equilibrado y elegante, presenta taninos de grano fino y textura mineral. El final es largo y sutil.