

# RUCA MALEN

## CAPÍTULO TRES

MALBEC CENTENARIO

2021



*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.*

*Con uvas provenientes de viñedos históricos, creamos un vino con complejidad y elegancia, rindiendo homenaje al legado de nuestros antepasados.*

· **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.