

RUCA MALEN

CAPÍTULO TRES

TINTO COFERMENTADO

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.

Cabernet Franc y Malbec, cofermentados en la misma vasija. Un vino diferente, que muestra el lado más complejo de cada variedad al unirse.

· **VARIEDAD**

60% Cabernet Franc - 40% Malbec.

· **APELACIÓN**

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

· **VIÑEDOS**

Viñedos en Gualtallary, a 1.350 msnm, con temperaturas frías debido a su altitud, ubicado al pie de la cordillera de los Andes. Sus suelos son de origen aluvional, principalmente arenoso con presencia de calcáreos y canto rodado en profundidad.

· **VINIFICACIÓN**

Este vino es el resultado de una cofermentación de Cabernet Franc con Malbec. Cosecha manual y selección rigurosa en viñedo y en bodega, donde las uvas son fermentadas en pequeñas vasijas, a modo de microvinificación trabajando la extracción con pisoneos suaves. Se realiza una maceración en frío los primeros días, y luego se fermenta con levaduras indígenas a temperaturas controladas.

Al terminar, se guarda en barricas de roble francés de segundo uso durante 12 meses, donde realiza la fermentación maloláctica, para ganar mayor complejidad.

· **NOTAS DE CATA**

De color profundo e intenso, nos deleita con aromas a frutos negros, especias como pimienta rosa, pimentón y tomillo. Es complejo, con notas a chocolate y regaliz. En boca es un vino carnosos, la mineralidad nos aporta textura, equilibrado, con acidez balanceada y taninos de gran personalidad.