

RUCA MALEN

CAPÍTULO UNO

CABERNET SAUVIGNON

2021

Curiosos por la aventura, en este primer capítulo damos un paso inicial hacia vinos honestos y auténticos que revelan la mejor expresión de la pureza varietal.

· **VARIEDAD**

100% Cabernet Sauvignon.

· **APELACIÓN**

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.

· **VINIFICACIÓN**

Cosecha manual, con selección en campo y en bodega. Se realiza el despalillado y se vinifica en tanques de acero inoxidable y piletas de hormigón. Luego de una maceración en frío corta, se realiza la fermentación cuidando la temperatura y controlando la extracción diariamente. Al finalizar este proceso, se realiza la fermentación maloláctica espontánea.

El vino es añejado entre 10 y 12 meses en piletas de hormigón y tanques de acero inoxidable. Sin contacto con madera.

· **NOTAS DE CATA**

Color rojo rubí intenso con tonos violáceos. Este Cabernet Sauvignon se destaca por su gran tipicidad, con notas que recuerdan a pimienta rosa y pimentón que se complementan con aromas a frutos rojos y hierbas frescas. En boca tiene muy buena acidez y frescura, taninos dulces y gran intensidad.

