

RUCA MALEN

CAPÍTULO DOS

CABERNET FRANC

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% Cabernet Franc.

· **APELACIÓN**

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

· **VIÑEDOS**

Viñedos en Gualtallary, a 1.350 msnm, con un clima frío debido a su ubicación en altura al pie de la cordillera de los Andes. Sus suelos son de origen aluvional, de perfil arenoso y pedregoso con gran contenido de calcáreos.

· **VINIFICACIÓN**

Cosecha manual y selección en viñedo y bodega. La vinificación es en vasijas pequeñas y tanques de acero inoxidable, combinando pisoneos y remontajes suaves. Se realiza maceración en frío los primeros días, y luego se realiza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas a temperaturas controladas. Fermentación maloláctica espontánea.

Añejamiento en barricas de roble francés durante 10 meses.

· **NOTAS DE CATA**

Radiante color rojo rubí con tonos violetas. En nariz se presentan aromas de té negro, violetas, arándanos y frutos del bosque combinados con aromas herbales y especias frescas como el pimentón y la pimienta blanca. En boca muestra frescura y una textura mineral al final.