

# RUCA MALEN

## CAPÍTULO DOS

GARNACHA

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% Garnacha.

· **APELACIÓN**

Gualtallary y Villa Bastías, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

· **VIÑEDOS**

Viñedo en Ugarteche, a 1.050 msnm, con suelos de origen aluvional, profundos, de perfil francoarcillosos con canto rodado en profundidad. Clima templado, con días cálidos y noches frescas.

· **VINIFICACIÓN**

Cosecha manual y selección en viñedo y bodega. Fermenta con levaduras indígenas, en pequeñas vasijas a baja temperatura para preservar la fruta, realizando suaves pisoneos durante la extracción.

Por último, se realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés, donde luego es añejado por 8 meses.

· **NOTAS DE CATA**

Rojo rubí pálido. Es fresco en nariz, con intensos aromas a frutas rojas salvajes, combinados con suaves notas que recuerdan a hierbas y especias. En boca es sutil, de entrada dulce, jugoso y de buena acidez, con notas de fruta roja como cereza y mora, posee una suave textura mineral al final.

