

# RUCA MALEN

## CAPÍTULO DOS

MALBEC

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% Malbec.

· **APELACIÓN**

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.

· **VIÑEDOS**

Viñedos de diferentes regiones del Valle de Uco y Luján de Cuyo, donde cada uno aporta características distintas. Con suelos de origen aluvional, profundos y pobres.

· **VINIFICACIÓN**

Cosecha manual y selección en viñedo y bodega. Luego, cada componente se vinifica por separado en vasijas de diferentes capacidades y materialidades (piletas de hormigón y tanques de acero inoxidable). Algunos componentes, poseen racimos enteros para aportar complejidad y textura. Los primeros días se realiza una maceración en frío y luego se fermenta a temperaturas controladas, y prestando especial atención a los trabajos de extracción, en busca de taninos suaves.

Crianza del 55% durante 12 meses en barricas de roble francés, y 45% en tanques de acero inoxidable, para cuidar la fruta.

· **NOTAS DE CATA**

Intenso color rojo violáceo. Este malbec vibrante nos deleita con aromas a frutos negros frescos y notas florales como violeta y lavanda. Al paladar es aterciopelado, con notas de frambuesas y cereza negra. Amplio, suave y de taninos finos. Con notas de especia y grafito que dan complejidad, es un vino elegante, equilibrado y de persistente final.