

RUCA MALEN

CAPÍTULO TRES

CHARDONNAY

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.

Buscando la expresión más compleja de la variedad, este vino muestra la conexión entre la fruta y la barrica, dando frescura, equilibrio y elegancia.

· **VARIEDAD**

100% Chardonnay .

· **APELACIÓN**

Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

· **VIÑEDOS**

Viñedo en Los Chacayes, a 1.150 msnm, con suelos de origen aluvional, francoarenoso y pedregoso en profundidad. Buen drenaje, baja retención de humedad y pobre en materia orgánica.

· **VINIFICACIÓN**

Cosecha manual y selección rigurosa en viñedo y en bodega. Los racimos enteros se prensan a presiones suaves, y se realiza desborre estático con frío. Luego, se trasiega a barricas donde se realiza la fermentación con levaduras seleccionadas, haciendo battonage periódicamente. No se realiza fermentación maloláctica, buscando cuidar la acidez natural y frescura. Añejamiento en barricas de roble francés durante 8 meses.

· **NOTAS DE CATA**

Tonos amarillos y verdes, con destellos dorados. En nariz es fresco, con notas de fruta amarilla y flores blancas, madre selva, duraznos sutiles, frutos tropicales y ananá. En boca es un vino intenso, muestra un buen equilibrio entre cremosidad y acidez, que repite los aromas percibidos en nariz.