

# RUCA MALEN

## CAPÍTULO UNO

CHARDONNAY

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% Chardonnay.

· **APELACIÓN**  
Valle de Uco, Mendoza.

· **VINIFICACIÓN**  
Cosecha manual, con selección en campo y en bodega. Se utiliza una prensa neumática suave y técnica oxidativa para su elaboración. Desborre estático con frío, y fermentación en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas, preservando floralidad, frescura y fruta.

Crianza durante 6 meses en tanques de acero inoxidable, realizando battonage para aumentar volumen y complejidad.

· **NOTAS DE CATA**  
Amarillo pálido con reflejos verdosos. Delicado y fresco en nariz, con notas de durazno blanco, ananá y flores como jazmín y azahar. En boca es suave, fresco, con buena acidez y largo de boca.



RUCA MALEN  
MENDOZA ARGENTINA