

# RUCA MALEN

## CAPÍTULO UNO

MALBEC

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% Malbec

· **APELACIÓN**

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.

· **VINIFICACIÓN**

Cosecha manual, con selección en campo y en bodega. Se realiza el despalillado y se vinifica en tanques de acero inoxidable y piletas de hormigón. Luego de una maceración en frío corta, se realiza la fermentación cuidando la temperatura y controlando la extracción diariamente. Al finalizar este proceso, se realiza la fermentación maloláctica espontánea.

El vino es añejado entre 10 y 12 meses en piletas de hormigón y tanques de acero inoxidable. Sin contacto con madera.

· **NOTAS DE CATA**

Color rojo violáceo intenso. Este vino posee gran intensidad aromática, con notas de frutos rojos como ciruela y suaves notas a hierbas como tomillo y menta. En boca es amable, de entrada dulce y buena acidez. Es un vino jugoso, y de suaves taninos.

