

RUCA MALEN

CAPÍTULO DOS

MALBEC ORGÁNICO

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**

Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

· **VIÑEDOS**

Viñedo orgánico en Los Chacayes. Los suelos son de origen aluvional, con perfil francoarenoso y pedregoso en profundidad. Poseen buen drenaje, baja retención de humedad y pobre en materia orgánica.

· **VINIFICACIÓN**

Cosecha manual y selección en viñedo y bodega. Se realiza maceración en frío los primeros días, y luego se fermenta en tanque de acero inoxidable.

Al finalizar, se lleva a barricas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica de forma espontánea, y donde posteriormente es añejado por 12 meses.

· **NOTAS DE CATA**

Con un profundo color violáceo, este malbec nos deleita con aromas a ciruelas y frutos negros que se complementan con hierbas y flores de campo. Al paladar es amplio, equilibrado y de buena potencia, sus taninos son elegantes, aportando una suave textura y un final largo y fresco.