

RUCA MALEN

CAPÍTULO DOS

BODEGA RUCA MALEN

- Ruca Malen es una bodega contemporánea, donde buscamos transmitir la pasión por el vino a través de la calidad y la diversidad, desde el terruño hasta los métodos de elaboración.
- Estamos ubicados en Agrelo, Luján de Cuyo, parte de la primer zona vitivinícola de Mendoza, una de las regiones más importantes para la vinificación de vinos de alta gama.
- Somos una bodega certificada orgánica desde el 2020.

ADN

- Espíritu Inquieto: constante exploración en todo lo que hacemos.
- Winemaking: Foco y calidad en cada detalle del proceso de elaboración.
- Amplio portafolio que ofrece versatilidad, y que transmite energía, frescura y complejidad.
- Inspiración en la mujer: Ruca Malen significa "la casa de la joven".
- Sustentabilidad: compromiso por el cuidado de la tierra, buscando aplicar técnicas de la manera más sustentable posible.

RUCA MALEN : CAPÍTULO DOS

- Toda gran historia es narrada en capítulos, Ruca Malen Capítulo Dos, devela la diversidad del mundo del vino a través de distintos varietales.
- Vinos que muestran mayor versatilidad.
- Foco en la energía y expresión de cada variedad, elaborando cada una con técnicas distintas en búsqueda de realzar la fruta, la energía y complejidad de cada una.
- Origen: Viñedos de diferentes regiones de Luján de Cuyo y Valle de Uco, que nos aportan diversidad de aromas, sabores y texturas logrando mayor complejidad en nuestros vinos.



WINEMAKER: AGUSTINA HANNA

PRODUCTO

APELACIÓN

WINEMAKING

PUNTAJES

• RUCA MALEN CAPÍTULO DOS CHARDONNAY	Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.	Buscando realzar la frescura de la fruta y la mineralidad de los componentes, este chardonnay fue criado en tanques de acero inoxidable con battonage durante 8 meses, ganando volumen y complejidad.	2021: 92 PTS. JAMES SUCKLING - 90 PTS. TIM ATKIN 91 PTS. VINOUS
• RUCA MALEN CAPÍTULO DOS CORTE DE BLANCAS		Corte de Sauvignon Blanc y Semillón, en donde buscamos frescura y elegancia. Sauvignon Blanc criado en huevos de hormigón y Semillón criado en barrica de roble francés durante 8 meses, con battonage en búsqueda de mayor complejidad y volumen.	2021: 90 PTS. JAMES SUCKLING - 91 PTS. TIM ATKIN 90 PTS. VINOUS
• RUCA MALEN CAPÍTULO DOS GARNACHA	Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.	En búsqueda de vinos ligeros y gastronómicos, decidimos elaborar esta Garnacha buscando un vino frutado, jugoso y versátil. Siendo una variedad delicada, la elaboramos en pequeñas vasijas con suaves pisoneos y luego se añeja en barricones usados.	
• RUCA MALEN CAPÍTULO DOS PINOT NOIR	Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.	Este Pinot Noir de altura es elaborado en pequeñas vasijas, con diferentes porcentajes de racimo entero buscando mayor textura y complejidad. Lo trabajamos a bajas temperaturas, con suaves pisoneos respetando su delicadeza y expresividad, luego lo añejamos en barricas de roble francés en búsqueda de frescura y elegancia.	2021: 91 PTS. TIM ATKIN
• RUCA MALEN CAPÍTULO DOS MALBEC ORGÁNICO	Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.	Malbec proveniente de una viña orgánica ubicada en el Valle de Uco. Buscamos expresar lo mejor de su terroir a través de la fruta, la floralidad y la textura, vinificamos este vino en tanques de acero inoxidable y luego añejamos 12 meses en roble francés de diferentes usos para aportar complejidad y elegancia.	2021: 91 PTS. TIM ATKIN - 94 PTS. JAMES SUCKLING
• RUCA MALEN CAPÍTULO DOS MALBEC	Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.	Corte de Malbecs de diferentes regiones que aportan distintas texturas y aromas al vino final. Cada componente fermenta y se añeja por separado en barricas, vasijas de hormigón y/o tanques de acero inoxidable para realzar las mejores características de cada uno, en búsqueda de mayor complejidad, encontrando equilibrio entre frescura, mineralidad, pureza de la fruta y elegancia.	2021: 93 PTS. JAMES SUCKLING
• RUCA MALEN CAPÍTULO DOS CABERNET SAUVIGNON		Este Cabernet proviene de diferentes zonas de Mendoza, se elabora en vasijas de hormigón y acero inoxidable, cuidando mucho la extracción durante la fermentación en búsqueda de elegancia. Luego su añejamiento en barrica y tanques nos permite suavizar los taninos, aumentar su complejidad y obtener un vino de gran tipicidad y elegancia.	
• RUCA MALEN CAPÍTULO DOS CABERNET FRANC	Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.	Este Cabernet Franc posee una mineralidad y textura que lo hacen muy particular, es por esto que lo elaboramos teniendo mucho cuidado durante la fermentación, trabajándolo suavemente y luego añejándolo en barricas de distintos usos en búsqueda de realzar lo mejor de su variedad y origen, obteniendo un vino fresco, energético y expresivo.	
• RUCA MALEN CAPÍTULO DOS PETIT VERDOT	Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	Elegante y expresivo, este Petit Verdot se elabora en tanques de acero inoxidable y luego se añeja en barricas de roble francés, buscando realzar la expresión más compleja de esta variedad.	2020: 93 PTS. JAMES SUCKLING