

RUCA MALEN

CAPÍTULO DOS

CHARDONNAY 2023

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% Chardonnay

APELACIÓN

50% Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza - 50% Los Arboles, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDO

Este vino proviene de viñedos de Gualtallary, a 1350 msnm y de Los Árboles, a 1400 msnm. En Gualtallary encontramos suelos pobres, de origen aluvional con perfil arenoso y pedregoso que aporta textura y mineralidad. En Los Árboles, los suelos son pobres y profundos, de origen aluvial, varían de arcillosos a arenosos con diferentes porcentajes de limo y piedras en profundidad.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, selección en viñedo y en bodega. Se presan racimos enteros. Se realiza un desborre estático en frío y luego se fermenta en tanque de acero inoxidable a temperaturas bajas de entre 15-17 C° buscando realzar la frescura de la fruta y la mineralidad de los componentes. El 5% del vino se añeja en barricas usadas de roble francés, el resto en tanque de acero inoxidable durante 8 meses con battonage para ganar volumen y complejidad.

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido con reflejos verdosos. Fresco y delicado, con aromas que recuerdan a frutas blancas de carozo, notas cítricas y herbales acompañadas de sutiles notas minerales que aportan complejidad. En boca es amplio, con una acidez balanceada y delicada textura que le aporta un largo al final.

