

RUCA MALEN

CAPÍTULO DOS

MALBEC ORGÁNICO

2022



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.

· VARIETAL

100% Malbec

· APELACIÓN

Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

· VIÑEDO

Viñedo orgánico ubicado 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. Encontramos aquí vinos con gran intensidad aromática, frescos, con mucha fruta y floralidad y textura interesante en boca.

· VINIFICACIÓN

Cosecha manual y selección en bodega. Se realiza maceración en frío los primeros 5 días y luego se fermenta a 26-28°C en tanque de acero inoxidable. Al finalizar la fermentación se lleva a barricas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica de forma espontánea. Añejado 12 meses en barricas de roble francés de diferentes usos.

· 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.