

RUCA MALEN

CAPÍTULO DOS

PETIT VERDOT

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% Petit Verdot

· APELACIÓN

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

· VIÑEDO

Viñedo en Agrelo, rodeando la bodega, a 950 msnm. Suelos francoarcillosos y francoarenosos con presencia de limo. Encontramos piedras en profundidad.

· VINIFICACIÓN

Cosecha manual, y selección en viñedo y bodega. La uva despalillada se fermenta en piletas de hormigón, donde primero se realiza una fermentación en frío y luego es fermentado con levaduras indígenas a temperaturas entre 26 a 28°C con extracciones suaves, para ganar textura, elegancia y balance. Añejamiento de 10 a 12 meses en barricas de roble francés de distintos usos (15% nuevo).

· NOTAS DE CATA

Este Petit Verdot se caracteriza por ser expresivo y elegante, con un atractivo y profundo color violáceo. En nariz presenta notas especiadas y herbales, junto con aromas de fruta negra como arándanos y ciruelas. Su paso por barrica aporta complejidad juntos a suaves aromas de chocolate. Es opulento en boca, con taninos suaves y un largo final.