

# RUCA MALEN

## CAPÍTULO UNO

CABERNET SAUVIGNON

2022



*Curiosos por la aventura, en este primer capítulo damos un paso inicial hacia vinos honestos y auténticos que revelan la mejor expresión de la pureza varietal.*

· VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

· APELACIÓN

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.

· VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo y del Valle de Uco, donde cada uno aporta distintas características que dan como resultado un vino más complejo.

· VINIFICACIÓN

Cosecha manual, con selección en campo y en bodega. Se realiza el despalillado y se vinifica en tanques de acero inoxidable y piletas de hormigón. Luego de una maceración en frío corta, se realiza la fermentación cuidando la temperatura y controlando la extracción diariamente. Al finalizar este proceso, se realiza la fermentación maloláctica espontánea.

El vino es añejado entre 10 y 12 meses en piletas de hormigón y tanques de acero inoxidable. Sin contacto con madera.

· NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso con tonos violáceos. Este Cabernet Sauvignon se destaca por su gran tipicidad, con notas que recuerdan a pimienta rosa y pimentón que se complementan con aromas a frutos rojos y hierbas frescas. En boca tiene muy buena acidez y frescura, taninos dulces y gran intensidad.