

RUCA MALEN

CAPÍTULO DOS

CABERNET FRANC

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% Cabernet Franc

· APELACIÓN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

· VIÑEDO

Viñedos en Gualtallary, a 1.350 msnm, con un clima frío debido a su ubicación en altura al pie de la cordillera de los Andes. Sus suelos son de origen aluvional, de perfil arenoso y pedregoso con gran contenido de calcáreos.

· VINIFICACIÓN

Cosecha manual. Luego de una cuidadosa selección en bodega, la uva se vinifica en bines o tanques de acero inoxidable combinando pisoneos y remontajes suaves. Luego de 3 días de maceración en frío, se larga la fermentación alcohólica con levaduras indígenas a 26-28°C. La fermentación maloláctica se realiza espontáneamente. Añejamiento 100% en barricas usadas de roble francés durante 10 meses.

· NOTAS DE CATA

Radiante color rojo rubí con tonos violetas. En nariz se presentan aromas de té negro, violetas, arándanos y frutos del bosque combinados con aromas herbales y especias frescas como el pimentón y la pimienta blanca. En boca muestra frescura y una textura mineral al final.