

RUCA MALEN

CAPÍTULO DOS

CORTE DE BLANCAS 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

70% Sauvignon Blanc - 30% Semillon

APELACIÓN

El Sauvignon Blanc es de Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco y el Semillon es de El Peral, Tupungato, Valle de Uco.

VIÑEDO

Suelos de origen aluvional. El Sauvignon Blanc crece en un perfil principalmente arenoso con presencia de calcáreos y canto rodado en profundidad y el Semillon de un suelo de perfil arcilloarenoso, con lecho de cantos rodados. Estos tipos de suelos nos aportan frescura, elegancia y personalidad.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, selección en viñedo y en bodega. Prensado de racimo entero. Luego de estabular las lias 7 días en frío, se hace un desborre estatico y arranca la fermentacion a bajas temperaturas, el Sauvignon blanc fermenta y se añeja en huevo de concreto durante 7 meses, el Semillón fermenta y se añeja en barricas y tanques de acero inoxidable, con una maceracion de sus lias evitando el contacto con el oxígeno en todo momento. al cabo de 7 meses se hace el corte y se añeja 1 mes más en huevo de hormigón hasta ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Con su atractivo color amarillo verdoso con reflejos acerados, este corte nos deleita con su frescura. Sus aromas recuerdan a frutos citricos y frutas blancas, sumado a notas de maracuyá y pomelo que se complementan suaves notas de flores, hierbas y miel. En boca es vibrante y fresco, su acidez balanceada y textura mineral lo hacen un vino de gran personalidad.

