

RUCA MALEN

CAPÍTULO DOS

PINOT NOIR 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

100% Pinot Noir

APELACIÓN

Los arboles, tupungato, valle de uco, Mendoza.

VIÑEDO

Viñedo ubicado a 1400 msnm, donde encontramos un clima más frío, siendo una de las zonas más lluviosas de Mendoza. Sus suelos son pobres y profundos, de origen aluvial, van de arcillosos a arenosos con diferentes porcentajes de limo y piedras en profundidad.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual durante la primera semana de marzo. Luego de una selección rigurosa en bodega, las uvas se fermentan en bines y tanques de acero inoxidable que se llenan por gravedad con 10-20% de racimos enteros. Se realiza una maceración de 3 a 5 días en frío y luego se comienza la fermentación alcohólica a 25°C realizando movimientos suaves de extracción con pisoneos.- 8 meses en barricas de roble francés usadas.

NOTAS DE CATA

Con su atractivo color rojo rubí, este Pinot Noir nos conquista a través de la pureza de la fruta, con notas que recuerdan a fruta roja ácida, hierbas frescas y hebras de té que nos transportan al viñedo que le da origen. En boca es delicado y energético al mismo tiempo, su dulzor se combina con la textura de sus taninos dando un final largo y elegante.

