

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ruca Malen Capítulo Uno Malbec 2022
Vinícola	Ruca Malen
Safra	2022
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Luján de Cuyo e Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 a 12 meses em tanques de concreto e aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts James Suckling 90 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1998, a Bodega Ruca Malen, de Mendoza, vem se destacando por suas criações surpreendentes.

Desde 2020, sob a liderança da enóloga Agustina Hanna, a vinícola transformou seus vinhos e passou a apresentá-los em capítulos, inspirados na lenda de uma indígena Mapuche ousada e de espírito inquieto. O primeiro capítulo celebra a curiosidade, simbolizando o primeiro passo da equipe em busca de vinhos autênticos, que revelam a pureza varietal em terroirs consagrados.

Este Malbec é elaborado 100% com uvas de Luján de Cuyo e do Vale de Uco. Vinificado em tanques de concreto e aço inox, o vinho estagia por 12 meses após a fermentação malolática.

A safra conquistou 92 pontos de James Suckling, que comentou:

“Aromas atraentes de amora silvestre, mirtilos, ameixas e um toque de violeta. Corpo médio, com taninos redondos e finos, e um final polido e refrescante, com notas frutadas. Frutado com muita autenticidade. Sem carvalho. Suculento e delicioso.”

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas do bosque frescas (framboesa, mirtilo, amora), ameixa, floral de violetas, pimenta-preta e toques mentolados



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de boa estrutura e corpo alinhado, taninos finos e maduros, pareando com uma acidez fresca e suculenta; a fruta negra fresca se pronuncia em primeiro plano, permanecendo em seu deleitoso fim de boca



CULINÁRIA

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda