

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Ruca Malen Capítulo Uno Malbec 2022

Vinícola Ruca Malen

Safra 2022

País Argentina Região Mendoza

Luján de Cuyo e Valle de Uco SubRegião

OgiT tinto Castas Malbec

Teor Alcoólico 14%

Maturação 10 a 12 meses em tanques de concreto e aço inox

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2033

Decanter 30 a 45 minutos

92 pts James Suckling Premiações

VEDANTE





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.

TAÇA

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:

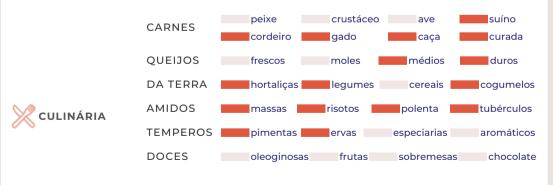
"Aromas atraentes de amora silvestre, mirtilos, ameixas e um toque de violeta. Corpo médio, com taninos redondos e finos, e um final polido e refrescante, com notas frutadas. Frutado com muita autenticidade, Sem carvalho, Suculento e delicioso."

ANÁLISE SENSORIAL



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



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