

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	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
Análise olfativa	DESCRÍÇÃO	frutas do bosque frescas (framboesa, mirtilo, amora), ameixa, floral de violetas, pimenta-preta e toques mentolados	
	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise gustativa	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
Análise gustativa	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRÍÇÃO	de boa estrutura e corpo alinhado, taninos finos e maduros, pareando com uma acidez fresca e succulenta; 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	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRÍÇÃO 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