

**RICCITELLI BLANCO DE LA CASA****PAÍS ARGENTINA****REGIÃO MENDOZA****SUBREGIÃO VALLE DE UCO - GUALTALLARY, LA CONSULTA, LA CARRERA****BRANCO | SAFRA 2023**

Além de ter um rótulo muito potente, feito pelo fotógrafo Marcos López, o vinho, elaborado com corte de diferentes castas brancas regionais, tem identidade única e vem se mostrando uma bela novidade no mercado sul-americano.

**VARIEDADES:** 40% Sauvignon Blanc (Gualtallary), 40% Semillon (La Consulta) e 20% Chardonnay (La Carrera)

**VINIFICAÇÃO**

As três variedades são vinificadas separadamente pela diferença de tempo entre as colheitas de cada uva. Após a colheita, se realiza uma maceração pelicular por um período de 48 horas seguido por uma delicada prensa, sua fermentação acontece em baixas temperaturas em ovos de concreto durante 20 a 30 dias com leveduras nativas.

**AMADURECIMENTO**

100% do vinho passa por 6 meses em ovos de concreto para afinamento.

**NOTAS DE PROVA**

Cor amarelo palha com notas esverdeadas, no nariz apresenta aromas de arruda, maçãs verdes e mineralidade acentuada. Na boca de médio corpo com fluidez e complexidade, com final fresco e persistente.

**HARMONIZAÇÃO**

Acompanha pratos de carnes brancas como peixes e aves, queijos frescos, saladas e entradas.

**VINHO**

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750 ML

**DESCRIÇÃO DA LINHA**

DE LA CASA

**DESCRIÇÃO DO PRODUTOR**

Matias Riccitelli é um viajante incansável e sonhador. Com a sua carreira desenvolvida em uma das vinícolas boutiques de maior prestígio na Argentina por mais de 10 anos e viagens ao redor do mundo, reuniu o aprendizado com o ensinamento do seu pai e mentor Jorge Riccitelli, decidiu montar sua própria linha de vinhos usando vinhas da sua propriedade e comprando uvas de vinhas velhas exclusivamente das áreas mais prestigiadas de Mendoza.

**CÓDIGO DO PRODUTO**  
RCL01100**CÓD. DE BARRAS PRODUTO**  
7798269720021**CAIXA**  
06x 750 ML**CÓD. DE BARRAS CAIXA**  
NÃO TEM