

**RICITELLI TINTO DE LA CASA**

PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

SUBREGIÃO LUJÁN DE CUYO E GUALTALLARY

**TINTO | SAFRA 2022**

Este é um corte de Malbec proveniente de duas distintas regiões, uma mescla de terroirs que proporciona equilíbrio e complexidade em um vinho de extrema elegância.

**VARIEDADES:** 100% Malbec**VINIFICAÇÃO**

50% deste vinho vem de Las Compuertas, a uma altitude de 1100m com solos de 1 mt de argila e um subsolo rochoso de grande permeabilidade. Os outros 50% vem de Gualtallary, a 1400 m de altura, com solos calcários que nos dão Malbecs complexos e frescos. A colheita é feita na última semana de março de forma manual, em pequenas caixas de 20 kg, a fim de manter a integridade dos cachos. O rendimento dos vinhedos é de 7000 kg/ha. Posteriormente é feita uma seleção meticulosa de bagos selecionados para a vinificação. A fermentação é feita em pequenas cubas de carvalho francês, com 50% das uvas sem desengaçar. O vinho é fermentado com o auxílio de leveduras indígenas e temperatura controlada entre 26 e 28 °C.

**AMADURECIMENTO**

O vinho é estagiado em pequenos tanques de carvalho francês por 12 meses. Este vinho tem um potencial de guarda de 10 anos.

**NOTAS DE PROVA**

Cor púrpura profundo, no nariz apresenta notas de florais e de frutas negras como ameixa, cassia e mirtilo e toques especiados. Em boca é um vinho potente com taninos redondos e boa persistência, notas complexas de frutas negras e bem equilibrados com seu frescor.

**HARMONIZAÇÃO**

Acompanha pratos de carnes vermelhas, assadas e grelhadas, cozidos robustos, massas com ragu de linguiça e queijos fortes.

**VINHO**

TEOR ALCOÓLICO 14,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°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  
**RCL01000**CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**7798269720038**CAIXA  
**06x 750 ML**CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**37798269720039**